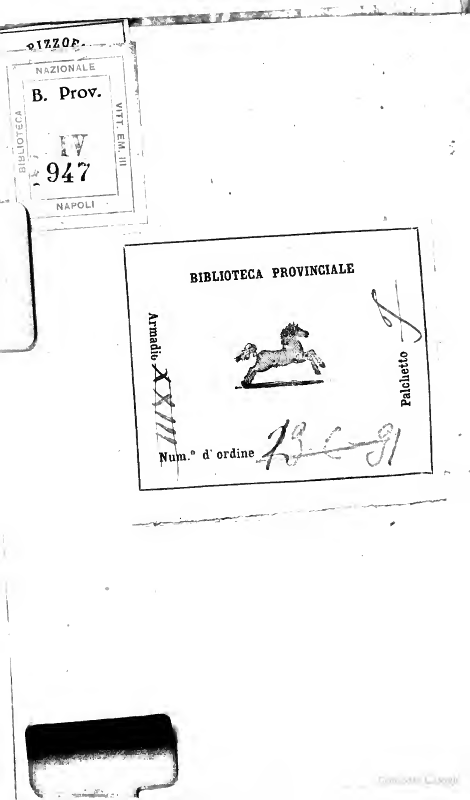
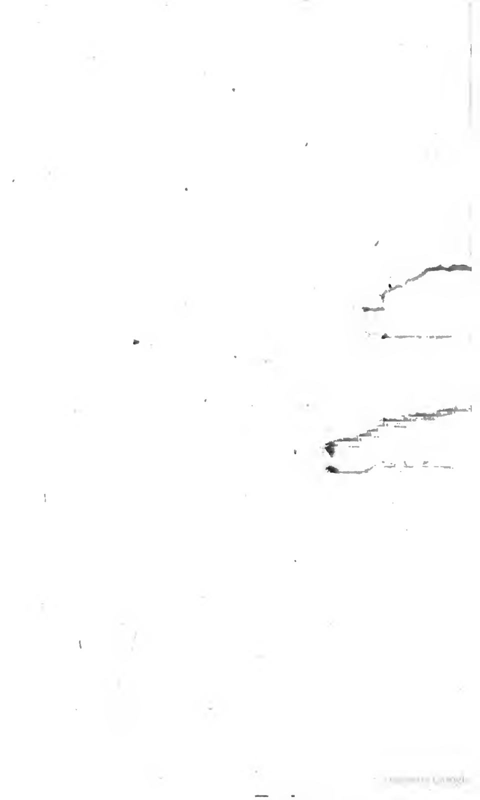



NAZIONALE
B. Prov.
BIBLIOTECA
VITT. EM. III
947
NAPOLI
BIBLIOTECA PROVINCIALE
Armadio
Palchetto
Num.° d' ordine





DICTIONNAIRE

RAISONNÉ, UNIVERSEL

D'HISTOIRE NATURELLE.

TOME SECOND.

BA = CAO

DICTIONNAIRE

RAISONNÉ, UNIVERSEL

D'HISTOIRE NATURELLE,

CONTENANT

L'HISTOIRE des Animaux, des Végétaux et des Minéraux, et celle des Corps célestes, des Météores, et des autres principaux Phénomenes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE des trois Regnes, et le détail des usages de leurs productions dans la Médecine, dans l'Économie domestique et champêtre, et dans les Arts et Métiers;

Une TABLE concordante des Noms Latins, et le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.

Par VALMONT-BOMARE, Professeur d'Histoire Naturelle à l'École centrale de Paris.

NOUVELLE ÉDITION d'après la quatrieme revue et considérablement augmentée par l'Auteur.

TOME SECOND.

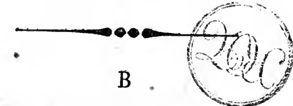
A LYON,
Chez BRUYSET AINÉ et C.e

AN VIII = 1800.

DICTIONNAIRE

RAISONNÉ

D'HISTOIRE NATURELLE.



B

BABI-ROSA, aux Indes Orientales, est le *Babi-roussa*. Voyez BARBI-ROUSSA.

BABOUCARD ou BABOUCARP. Nom qu'en langue Jalofe, on donne au *martin-pêcheur* du Sénégal, de M. *Brisson*. Tout ce qui est bleuâtre dans notre *martin-pêcheur*, est d'un bleu tirant sur le vert dans le *baboucard*.

BABOUIN ou BABON. C'est un nom de famille dans la grande peuplade des *Singes*, et qui désigne trois especes grosses, à queue courte, à face alongée, à museau large et relevé, qui sont le *papion*, le *mandrill*, et l'*ouanderou*. Voyez *ces mots*. Au reste, le nom de *babouin* a été plus spécialement donné à l'espece particuliere du *Papion*. Voyez *aussi l'article* SINGE.

BACCHANTE. *Voyez à la suite de l'article* HÉROS.

BACHE. Nom donné au fruit du *latanier*. Voyez *ce mot*.

BACILE. *Voyez* PASSEPIERRE.

BACKELEYS. *Voyez* BAKELEYS.

BACKER, est le nom d'une hirondelle de mer

très-connue aujourd'hui en Eiland ou Œlande, partie de l'Isle de Gothland en Suede, et dans l'Isle de Süderoop, près de Pelworm. Lorsque quelqu'un va dans l'endroit où l'un de ces oiseaux a son nid, il vole autour de sa tête, et semble vouloir le suivre et l'attaquer à coups de bec. Son cri est fort aigu, et il répete sans interruption ce monosyllabe *tir-tirr*. Voyez HIRONDELLE DE MER.

*BACOPE aquatique, *Bacopa aquatica*, Aublet. Plante de la famille des *Lysimachies*, et qui croît sur le bord des ruisseaux dans l'Isle de Cayenne. Les Habitans l'appellent *herbe aux brûlures*, et prétendent que son application sur la plaie les guérit en peu de temps. Ses tiges sont herbacées, succulentes, cylindriques, branchues, noueuses et rampantes; elles poussent de leurs nœuds des racines capillaires, blanches et rameuses; les feuilles sont opposées, sessiles, amplexicaules, linéaires, lancéolées, concaves, pointues, vertes, glabres et d'une consistance un peu charnue; les fleurs sont bleues, pédunculées, solitaires, et naissent alternativement dans les aisselles des feuilles; le fruit est une capsule membraneuse, uniloculaire, et remplie de semences très-menues.*

BACOVE ou PACOBE. *Voyez à l'article* BANANIER.

BADAMIER, *Terminalia*. Nom donné à un genre de plantes à fleurs incompletes, de la famille des *Chalefs*, (Elæagnus) et qui comprend des arbres ou des arbrisseaux exotiques, dont les feuilles viennent plusieurs ensemble aux nœuds des branches, disposées en rosettes ou en maniere de verticilles; les fleurs naissent en grappes simples, situées entre les feuilles; les fruits sont des noix cymbiformes. Les especes de ce genre sont:

1.° BADAMIER de Malabar, *Adamaram*, Rheed. *Amygdalus Indica*, Nieuh. Raj. Cet arbre, qui est très-beau, très-grand, d'une forme pyramidale, comparable à celle du sapin, croît naturellement dans les endroits sablonneux des forêts du Malabar. Son bois est blanc, très-dur; son écorce est lisse, grisâtre en dehors, rouge en dedans; les feuilles sont ovoïdes, élargies vers leur sommet, avec une pointe courte, légérement crénelées en leurs bords, vertes et lisses

en dessus, velues et d'un vert jaunâtre en dessous, et soutenues par des péduncules courts, velus et rougeâtres; elles sont disposées six ou sept ensemble, à chaque nœud des rameaux qu'elles entourent; leur longueur est de six à neuf pouces, et leur largeur de quatre ou cinq. Les fleurs sont petites, inodores, d'un vert blanchâtre; les fruits ont une coque elliptique et roussâtre, qui renferme un noyau oblong, très-dur, lequel contient une amande blanche dont le goût approche de celui de l'aveline. Dans les meilleures tables de l'Inde on mange ces amandes crues. On en tire par expression une huile douce et qui ne se rancit jamais. Le suc de ses feuilles, mêlé avec de l'eau de riz, sert aux Indiens pour modérer la colique, l'ardeur de la bile, et les maux de tête qui ont pour cause de mauvaises digestions.

2.° BADAMIER des Moluques, *Cattappa*, Rumph. Ses feuilles sont glabres des deux côtés, nullement crénelées en leurs bords; elles sont plus grandes, plus larges que dans l'espece précédente; mais le tronc, qui est droit et épais, est moins élevé, aussi sa cime est-elle plus belle, plus étalée, et fournit plus d'ombrage. Cette espece ou variété, observée par M. *Sonnerat*, croît aux Moluques, à Java, et dans les autres Isles qui en sont voisines. Les amandes de ses fruits se mangent aussi toutes crues. A Batavia on fait des plantations régulieres de cet arbre, dans les jardins et les grandes places publiques, pour jouir de son ombrage.

3.° BADAMIER de Bourbon, ou le FAUX-BENJOIN, *Terminalia Mauritiana; Aristotelia*, Commers. *Pamea Guianensis*, Aub. Suivant M. *de Commerson*, c'est le plus grand et le plus gros arbre des Isles de France et de Bourbon. Ses feuilles, qui se rétrécissent un peu vers leur pétiole, sont bien moins larges à proportion de leur longueur. Cet arbre croît par-tout dans les bois des lieux cités ci-dessus. On préfere le bois de cet arbre pour les pirogues. Il est vraisemblablement très-résineux, car M. *de Commerson* lui avoit d'abord donné le nom de *resinaria*, comme on le voit dans son herbier.

4.° BADAMIER AU BENJOIN, *Croton benzoë*, Linn.

Mant. 297. Cet arbrisseau, que l'on cultive actuellement au Jardin du Roi, croît dans les Indes Orientales. Ses rameaux répandent un suc laiteux quand on les coupe, et l'on présume aujourd'hui, dit M. *de la Marck*, que c'est lui qui produit l'espece de résine, connue sous le nom de *benjoin*, et non un laurier, comme l'avoit pensé *Linnæus* d'après *Commelin*. Les nervures des feuilles de ce *badamier* sont rouges.

5.° BADAMIER AU VERNIS, *Arbor vernicis*. C'est l'*Arbre au vernis*. Voyez *ce mot*.

BADA. C'est l'*Abada*. Voyez *ce mot*.

BADÉ, *Pleuronectes mancus*, Broussonet. C'est l'*Aramaca* de Marcgr.; dans l'Isle d'Anamoka, *Badé;* et *Pathi-maure*, dans l'Isle d'Ulietea. Ce poisson est du genre du *Pleuronecte;* il se trouve dans la mer Pacifique. Son corps est comprimé; les écailles sont en recouvrement; il s'en trouve aussi sur les deux côtés de la tête; la ligne latérale est arquée; la partie postérieure de la tête est comprimée et aussi large que le corps; il y a un enfoncement entre les yeux; l'ouverture de la gueule est ample; le menton offre un tubercule obtus et osseux; il y a dans chaque mâchoire deux doubles rangs de dents, petites, fixes, déliées et pointues; la rangée extérieure est plus courte et plus épaisse. Les yeux sont sur le côté gauche de la tête; ils sont ovales, très-écartés l'un de l'autre; l'iris est argentée, la prunelle oblongue et noire. La nageoire dorsale commence au-dessus du museau, et se termine près de la nageoire de la queue; ses rayons sont fourchus à leur sommet; la nageoire pectorale gauche est échancrée; l'autre est ovale, et leurs rayons sont simples, ainsi que ceux des abdominales; la nageoire de l'anus est longue et écailleuse; celle de la queue est d'une figure ovale, plus large que longue. La surface gauche de ce poisson est cendrée, avec des points noirs et des taches d'un blanc verdâtre de différentes grandeurs; la surface droite est d'un blanc verdâtre, moucheté de brun.

BADGER. Nom donné par quelques-uns au *blaireau*. Voyez *ce mot*.

BADIAN ou BADIANE, *Illicium*, Linn. Genre de plante à fleurs polypétalées, de la famille des *Anones*,

et qui comprend des arbres ou des arbrisseaux exotiques. *Voyez l'article* ANIS ÉTOILÉ DE LA CHINE.

BAGACE. Nom donné aux *cannes à sucre* qui ont passé au moulin, et dont on se sert pour brûler après les avoir séchées au soleil : on nourrit les bestiaux avec celles qui ont été trop brisées sous le cylindre. *Voyez* CANNE A SUCRE.

BAGADAI. Nom donné à une variété où race dans l'espece du *pigeon de voliere*. Voyez *ce mot*.

BAGASSIER, *Bagassa arbor quâ Indi ad exstruendos lintres utuntur*, Barr. Fr. Equin. p. 20. C'est un très-grand arbre de la Guiane; son tronc est droit et s'éleve à quatre-vingts pieds de hauteur, sur quatre à cinq de diametre. Son bois est blanc et recouvert d'une écorce lisse et cendrée; ses rameaux sont nombreux, s'étendent au loin de tous les côtés, et lui forment une cime vaste et touffue; ils sont garnis de feuilles opposées, pétiolées, amples, à demi-divisées en trois lobes pointus, âpres au toucher, vertes et munies chacune à leur base de deux stipules lancéolées et caduques. Les fruits ont la forme et la grosseur d'une orange moyenne; ce sont des baies jaunâtres, recouvertes d'une peau grenue; leur chair intérieure est ferme, et l'extérieure, qui est molle et succulente, enveloppe un grand nombre de semences, qui ont la forme de pepins bruns et visqueux. Ces fruits sont d'un très-bon goût; les Créoles et les Naturels du pays les mangent avec plaisir.

Le *bagassier* se trouve dans les forêts de la Guiane. Lorsqu'on l'entame, il rend un suc laiteux. Son tronc est employé pour construire de grandes pirogues, et l'on en peut tirer des courbes, etc. pour la construction des navires.

On fait dans le pays une différence entre les arbres qui croissent sur les mornes ou petites montagnes, et dans les marécages. On prétend que le bois du *bagassier* des mornes, quoique coriace et plus difficile à se fendre, est plus léger, et qu'il flotte; celui des marécages est plus pesant; de sorte que la pirogue qui en est construite coule à fond lorsqu'elle se remplit d'eau, tandis que les autres reviennent sur l'eau dans la même circonstance. La partie d'Oyapock est la pl

abondante en *bagassiers*. Les Habitans de ce Canton font un commerce de ce bois, avec les Habitans de Cayenne.

BAGLAFECHT. Oiseau d'Abyssinie, qui n'est qu'une variété du *toucnam-courvi* : il n'en differe que par quelques nuances et distributions de couleurs; il se rapproche encore du *toucnam-courvi* par la maniere dont il suspend son nid, presque toujours au-dessus d'une eau dormante, à l'extrémité d'une petite branche, et l'ouverture tournée du côté de l'Est; mais il lui donne une forme différente de celui du *toucnam*, et il le roule en spirale, à peu près comme un nautile.

BAGNAUDIER, *Colutea*. Genre de plante à fleurs polypétalées, de la famille des *Légumineuses*, qui a beaucoup de rapports avec celle des *Astragales*, et qui comprend des arbrisseaux, des sous-arbrisseaux et des herbes dont les fleurs sont papilionacées; les fruits vésiculeux et sans cloison, parfaitement uniloculaires, avec des semences réniformes, attachées aux deux bords des sutures supérieures; les feuilles ailées avec impaire.

BAGNAUDIER COMMUN ou FAUX SÉNÉ, *Colutea*, Dod. Pempt. 784. *Colutea vesicaria*, C. B. Pin. 396. *Colutea arborescens*, Linn. 1045. Arbrisseau rameux, haut de huit à dix pieds, et dont les fleurs sont en grappes, jaunes et légumineuses; on observe une ligne rougeâtre, courbée, à la base de leur étendard. Les feuilles sont alternes, ailées, composées de neuf à onze folioles, d'un vert glauque, sur-tout en dessous, ovales, un peu échancrées par le bout : à la fleur succede une gousse très-renflée, en forme de vessie assez grosse et presque vide, dans laquelle on trouve plusieurs semences figurées comme un rein. Cet arbrisseau, qui croît naturellement en Italie, et dans les Provinces Méridionales de la France, fleurit souvent deux fois par an, en Mai et en Septembre; il est très-propre à décorer les bosquets du printemps et d'automne. Il convient fort dans les remises, car il se multiplie très-facilement. Son écorce est d'un gris-brun. Les feuilles et gousses de cet arbrisseau sont au *bagnaudier*, ce que les feuilles du séné et les follicules sont à l'égard de la plante du *séné* : elles sont égale-

ment purgatives; mais il en faudroit une plus grande dose que de celles du *séné :* on ne s'en sert guere en Médecine. Le fruit du *bagnaudier*, qui mûrit sur la fin d'Août, sert en quelques pays à engraisser les brebis et à leur faire avoir beaucoup de lait : il est bon aussi pour les volailles. Les abeilles en aiment la fleur. On distingue une variété à gousses purpurines.

On connoît encore trois autres especes aussi à tige ligneuse. La premiere se nomme *bagnaudier d'Ethiopie*, *Colutea Æthyopica*, *flore purpureo*, Tourn. C'est un très-joli arbuste, mais bien plus petit que le nôtre; ses feuilles sont oblongues et ses fleurs purpurines, de couleur de feu ou d'un rouge assez vif; il mérite d'être placé aussi dans les bosquets du printemps et même dans ceux d'été : on l'éleve de semences sur couche et sous des cloches pour en orner les jardins.

La deuxieme est le *bagnaudier du Levant*, *Colutea Orientalis*, *flore sanguinei coloris*, *luteâ maculâ notato*, Tourn. Cor. 44. Ses fleurs sont d'un rouge de sang, avec une double tache jaune à la base de leur étendard.

La troisieme est le *bagnaudier d'Alep*, *Colutea foliis ovatis integerrimis*, *caule fruticoso*, Mill. Il commence à fleurir dans les premiers jours de Mai, et continue ainsi sans interruption jusqu'à la mi-Octobre. On cultive ces trois especes au Jardin du Roi.

Les *bagnaudiers* à tige herbacée sont : 1.° Le *bagnaudier annuel* d'Afrique, *Colutea Africana*, *vesiculis compressis*, *floribus atro-rubentibus*, Volk. Les fleurs sont d'un violet-brun.

2.° Le *bagnaudier des Alpes*, *Phaca Alpina*, Linn. Les fleurs sont jaunâtres, avec quelques poils noirâtres et courts sur leur calice. Cette plante croît sur les montagnes du Dauphiné, de la Suisse, de la Laponie et de la Sibérie.

3.° Le *bagnaudier Austral*, *Phaca Australis*, Linn. C'est l'espece la plus petite de ce genre; elle croît dans les montagnes de la Provence, de l'Italie et de la Suisse. Ses fleurs sont d'un blanc jaunâtre avec une teinte de violet à l'extrémité de leur carêne.

BAGRE, *Silurus Bagre*, Linn Poisson du genre du *Silure*. Il se trouve dans le Brésil, et dans les autres

grands fleuves de l'Amérique Méridionale ; on le sert sur les tables. Selon *Gronovius*, ce poisson n'a point d'écailles ; sa peau est lisse et d'une couleur à reflet d'or et d'argent, mais d'un bleu sombre sur le dos. Le *bagre* a la tête courte ; la mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure ; les dents très-fines, et disposées comme par groupes sur autant de petits espaces ; la gueule très-ample : les yeux situés près les angles de cette derniere partie ; quatre barbillons, dont deux sont comprimés et situés avant les yeux, et ont trois fois la longueur de la tête ; ils sont fortifiés à leur base par un osselet articulé : les deux autres barbillons sont courts, déliés, et pendent sous le menton. La ligne latérale est droite, et a des ramifications courtes et opposées, deux à deux, qui sortent en plus grand nombre près de la queue. La premiere nageoire dorsale est petite, triangulaire, et garnie de huit rayons, dont le premier, qui a une longueur égale à celle de tout le tronc, est triangulaire à sa base, terminé en forme d'aiguille, et hérissé de petites épines sur la surface antérieure ; la seconde nageoire du dos est près de la queue, et d'une consistance charnue. Les nageoires pectorales offrent douze rayons, un peu rameux, qui dépassent la membrane qui les unit, et dont le premier est roide, aigu et hérissé de petites dents sur son bord intérieur ; un filament très-alongé sort de la partie supérieure de ce premier rayon. La nageoire de l'anus contient trente-deux rayons fourchus à leur sommet ; celle de la queue, profondément divisée en deux lobes, dont le supérieur est le plus long, contient quinze rayons sans compter ceux des parties latérales qui sont plus petits que les autres.

Il y a une autre espece de *bagre* appelée le *matou*. Voyez *ce mot*.

BAGUENAUDIER. C'est le *Bagnaudier*. Voyez *ce mot*.

BAGUETTE DIVINATOIRE ou VERGE D'AARON. On donne ces beaux noms à une branche de saule ou à un rameau fourchu de coudrier, ou d'aune, ou de chêne, ou de pommier, dont les Jongleurs ou Empiriques en Métallurgie se servent, lui attribuant des

vertus merveilleuses pour découvrir, en vertu des émanations, les mines, l'eau souterraine, une piece d'or ou d'argent cachée. Nous doutons très-fort de l'authenticité de ce phénomene : depuis long-temps la saine Physique a désabusé sur ces usages superstitieux, et nous ne craignons pas de dire que l'intérêt masqué par l'astuce et la charlatanerie, trouve toujours des ressources assurées dans l'esprit des gens simples et crédules. On trouve cependant des personnes qui, quoique très-instruites d'ailleurs, donnent encore leur croyance à ces tours de main et de passe-passe, et qui ont de la peine à revenir de ces erreurs. Si on a trouvé effectivement des mines dans l'endroit où l'on avoit vu ou cru voir tourner la baguette, c'est parce que celui dans les mains de qui elle tournoit par un mouvement purement mécanique, et qui dépend de la position initiale d'un point donné par rapport au centre de gravité, ne la faisoit jouer qu'à propos, c'est-à-dire, après s'être assuré de la nature du terrain. On peut consulter un Traité qui a été fait sur cette matiere par M. l'Abbé *de Valmont*, et la Dissertation que M. *Lehman* en a donnée dans le premier tome d'un Journal Littéraire qui paroît à Berlin, sous le nom d'*Amusemens Physiques*.

BAHEL-SCULLI, *Barleria longifolia*, Linn. Arbrisseau épineux, qui croît naturellement dans les lieux aquatiques, aux Indes et au Malabar. Ses tiges sont simples, dures, articulées, tétragones, rougeâtres, hérissées de poils blancs. Ses feuilles sont opposées, étroites, ensiformes, rudes au toucher. De l'aisselle de chaque feuille sortent trois épines roides, rougeâtres : ses fleurs sont verticillées et d'une couleur pourpre foncé. C'est le *Genista spinosa Indica, verticillata, flore purpureo-cæruleo*. On attribue à la décoction de sa racine et à sa feuille confite dans du vinaigre, la vertu de provoquer les urines, sur-tout si la décoction a été faite dans l'huile du *ficus infernalis*. On ajoute que les feuilles du *bahel-sculli*, réduites en poudre et prises dans de l'huile tirée par expression du *ficus infernalis*, résolvent les tumeurs des parties naturelles. (*Ancienne Encyclopédie*).

Ce genre de plante (*Barleria*) est de la division des

Personnées. Il offre encore : La *Barreliere à feuilles de morelle* de l'Amérique Méridionale. La *Barreliere hérissonne* des Indes Orientales, qui est le *Lycium Indicum* de Seba, et qui a une variété désignée ainsi dans *Rheed.* Mal. *Coletta-vetla.* La *Barreliere à feuilles de buis ;* celle à *crête ;* celle à *longues fleurs* du Malabar et de l'Inde ; celle à *fleurs écarlates*, et celle à *épis pyramidaux* de Saint-Domingue.

BAJANG. *Voyez* BESSI.

BAIE, *Bacca.* On donne ce nom à de petits fruits qui, dans leur maturité, sont mous, pulpeux, succulens, plus ou moins arrondis ou ovales, qui ne sont point réunis en grappes, mais isolés, et qui, sous une enveloppe charnue, contiennent des pepins ou des noyaux non renfermés dans des loges, mais flottans dans la chair ou le parenchyme ; ce qui s'observe dans les fruits du *solanum :* tels sont encore ceux du *genévrier*, du *laurier* et autres. On donne le nom de *Bacciferes* aux plantes qui portent des baies comme la *bryone*, le *chevre-feuille*, le *sceau-de-Salomon*, le *lis des jardins*, la *belle-de-nuit*, l'*asperge.*

Lorsque de pareils fruits sont petits, réunis en grappes ou en corymbe, on leur donne alors le nom de *grains.* Par exemple, on dit des *grains* de groseille, un *grain* de raisin, un *grain* de sureau. On considere souvent le nombre de semences contenues dans la *baie ;* on dit *baie monosperme*, quand il n'en a qu'une, comme dans les *thymélées* et les *sumacs ; disperme*, quand il y en a deux, comme dans le *cafeyer*, le *vinetier ; trisperme*, quand il y en a trois, comme dans le *muguet ; polysperme*, quand il y en a un nombre indéterminé, comme dans le *câprier.* Voyez l'*article* PLANTE.

BAIE ou BAYE, *Æstuarium.* Nom donné à un petit golfe. C'est un petit bras de mer qui se jette entre deux terres, et qui s'y termine en cul-de-sac, par un enfoncement plus grand que celui de l'*anse*, et plus petit que celui du *golfe.* Dans une *baie* les vaisseaux sont ordinairement à l'abri des vents et des tempêtes. Tous les Navigateurs connoissent la *baie* de Sierra-Leona, et celle de Benin en Afrique. *Voyez les articles* GOLFE *et* MER.

BAIE A ONDES. On lit dans l'*Essai sur l'Histoire*

Naturelle de Saint-Domingue, que ce nom est donné dans cette contrée à un arbre de moyenne grandeur, qui est fort commun dans les savannes. Il se plaît dans les endroits sablonneux. Sa racine est fibreuse et traçante ; son tronc noirâtre, droit, crevassé. Il se divise en plusieurs branches qui se subdivisent en ramilles fourchues, auxquelles les feuilles sont attachées. Ces feuilles sont oblongues de quatre à cinq lignes, larges d'une à deux lignes, disposées par paires jusqu'au nombre de vingt sur une même ramille, traversées dans toute leur longueur par un petit filet, écartées durant le jour, repliées durant la nuit les unes sur les autres. Les fleurs sont légumineuses, jaunâtres, inodores ; elles croissent par bouquets aux extrémités des branches. A ces fleurs succedent des gousses longues d'un demi-pied, arrondies, et qui renferment plusieurs petites graines plates, alongées, brunes, luisantes, grosses comme une lentille, environnées d'une pulpe blanchâtre, sans odeur ni saveur.

BAISONGE ou BADZENGE. *Voyez l'article* PUCERON.

BAKELEYS ou BAKKELEYERS ou BACKELEYS. Espece de *bœufs à bosse* ou *bisons* que l'on voit en Afrique chez les Hottentots, où il y en a de différentes tailles, des grands, des petits, des moyens, de même qu'on en voit aux Indes : les Hottentots prennent pour ces animaux les mêmes soins que les Arabes pour leurs chevaux ; ils les élevent avec tant de douceur, que ces quadrupedes courageux deviennent affectionnés, sensibles, intelligens, et qu'ils font par amour ce qu'ils ne font chez nous que par crainte ; leur nature s'éleve même par la douceur de l'éducation et par les attentions assidues, au point qu'ils deviennent capables d'actions presque humaines : aussi le bœuf est-il l'objet de la vénération et du culte superstitieux des Indiens.

Les Hottentots en élevent pour la guerre, dont ils se servent comme les peuples de l'Asie emploient les éléphans ; on choisit toujours les plus fiers et les plus généreux. Chaque armée est fournie d'un bon troupeau de ces bœufs de combat, qui se laissent gouverner sans peine, et que leurs conducteurs lâchent à propos :

ils sont aussi dociles à leur voix que le sont ici nos chiens; habitués à connoître l'ami et l'ennemi, au moindre signal, ces animaux belliqueux tombent sur l'armée ennemie avec fureur; rien ne peut les arrêter; ils frappent des cornes, ils ruent, ils renversent, éventrent, foulent aux pieds avec une férocité affreuse, tout ce qui se présente devant eux; ils s'élancent au milieu des rangs, y jettent le désordre et la confusion sans que rien les effraie, et préparent ainsi une victoire facile à leurs maîtres; mais dociles à la voix de leur conducteur, ils moderent leur furie, et rentrent dans l'obéissance à sa volonté. Ainsi cet animal joint à l'intrépidité martiale du cheval l'affection et la fidélité du chien.

Le génie des animaux qui se flétrit par la crainte, se développe donc, comme on le voit, lorsqu'on les traite avec douceur, et qu'on les éleve avec art.

Les Hottentots ont encore de ces bœufs qui sont instruits à garder les troupeaux lorsqu'ils sont au pâturage, à les ramener quand ils s'écartent, et les défendre des bêtes féroces. Dans chaque village il y en a plusieurs qui sont dressés à ce manége; ils connoissent tous les Habitans du lieu, hommes, femmes, enfans, qui peuvent impunément approcher des troupeaux, et pour lesquels ils ont le même respect qu'un chien a pour tous ceux qui demeurent dans la maison de son maître: mais si quelque étranger, et en particulier un Européen, s'avisoit d'approcher du troupeau, sans être accompagné d'un Hottentot, ils iroient sur lui au grand galop; et s'il n'étoit pas à portée d'être entendu du *Kraal* (village Hottentot), ou qu'il n'eût point d'armes à feu, ou qu'il ne trouvât pas d'arbre pour s'y sauver en y grimpant, il seroit tué à coups de cornes et foulé aux pieds. Cette fureur à la vue d'un étranger qu'ils ne connoissent pas, leur vient de ce qu'on les a dressés à courir contre tous ceux qui approchent des troupeaux, afin de se garantir des *buschis* ou voleurs qui sont assez fréquens dans ces pays, et qui en veulent aux troupeaux. Toutes les habitudes qu'on voit prendre à ces sortes de *bœufs à bosse*, font beaucoup d'honneur au génie et à l'industrie des Hottentots. *Backeleys*, dit *Kolbe*, en langue des Hottentots, signifie la *guerre*.

Aux Indes on se sert aussi de ces *bœufs à bosse*, comme nous nous servons ici des chevaux pour voyager ; il y en a qui sont tout blancs ; leur allure ordinaire est douce, on ne leur met au lieu de mors qu'une cordelette passée en double par le tendon des narines, et on renverse par-dessus la tête de l'animal un gros cordon attaché à ces cordelettes, qui fait l'effet d'une bride que l'on assujettit par la bosse. On les couvre de belles housses, on leur met quantité de sonnettes au cou, on garnit les bouts des cornes d'étuis de cuivre ou d'un autre métal. On leur met des selles, et il y en a qui courent aussi vite que de bons chevaux. On se sert de ces bêtes généralement par toutes les Indes, pour tirer les carrosses, les voitures communes, les chariots. On attelle ces animaux avec un long joug qui est au bout du timon, et qu'on pose sur le cou de deux bœufs ; le cocher tient à la main le cordon qui sert de bride pour les conduire. Ces bœufs attelés à une voiture peuvent faire des voyages de soixante journées, en parcourant depuis douze jusqu'à quinze lieues par jour et toujours au trot : à la moitié de la journée on leur donne à chacun deux ou trois pelottes de la grosseur de nos pains d'un sou, faites de farine de froment, pétrie avec du beurre et du sucre noir ; le soir on leur donne des pois chiches concassés qu'on a laissés tremper une demi-heure dans l'eau. *Tavernier* avoit deux de ces bœufs attelés à son carrosse. Ils avoient coûté six cents roupies.

Il semble que le bœuf est né d'un naturel propre à supporter toutes sortes de climats, les plus chauds comme les plus froids. On a trouvé, dit M. *de Buffon*, quantité de *bisons* ou *bœufs bossus* dans toute la partie Septentrionale de l'Amérique. Ces *bisons* qui habitoient autrefois les bois des terres du Nord, ont probablement passé d'un Continent à l'autre ; ils sont devenus, comme tous les autres animaux, plus petits dans ce nouveau Monde ; et selon qu'ils se sont habitués dans des climats plus ou moins froids, ils ont conservé des fourrures plus ou moins chaudes : leur poil est plus long et plus fourni, leur barbe plus longue à la Baie d'Hudson qu'au Mexique ; et en général ce poil est plus doux que la laine la plus fine. On ne peut guere

se refuser à croire que ces *bisons* du nouveau Continent ne soient de la même espece que ceux de l'ancien ; ils en ont tous les caracteres principaux, la bosse sur les épaules, les longs poils sous le museau et sur les parties antérieures du corps ; les jambes et la queue courtes. On voit aussi actuellement dans toute l'Amérique des *bœufs sans bosse*, que les Espagnols et les Européens y ont successivement transportés ; ils s'y sont très-bien multipliés, mais ils sont devenus plus petits dans ces terres nouvelles. *Voyez* BISON *et l'article* AUROCHS.

BAKKA. *Voyez à l'article* BANGUE.

BALANITE, est le *Gland de mer* devenu fossile. Nous en avons trouvé aux environs de Lamosson, près Montpellier, et en Suisse dans le territoire de Basle.

BALAOU. *Voyez à l'article* BÉCASSE (poisson).

BALATAS. Arbre qui croît en Amérique et surtout dans la Guiane : on en distingue de plusieurs especes. Il y a : 1.° Le *Balatas blanc* ou *Maou* des Negres, dont le tronc s'éleve dans les bois de la Guiane, à soixante pieds de hauteur, sur près de quatre pieds de diametre ; il est assez droit ; son écorce extérieure est gercée, l'intérieure est composée de plusieurs feuillets minces qui se séparent, et qui, en se desséchant, deviennent d'une couleur de cannelle. Son bois a assez d'aubier blanc ; le centre est rougeâtre ; les branches forment une grande cime ; les feuilles sont alternes, entieres, ovales, acuminées, glabres, rougeâtres étant jeunes, longues de six pouces, sur deux et demi de largeur. Le fruit est une capsule ligneuse, trigone, et comme tronquée ; ses graines sont oblongues, aplaties, et bordées d'une aile membraneuse. Les Naturels du pays se servent de son écorce, qu'ils coupent par larges bandes, dont ils forment une corde en maniere d'anneau autour des grands arbres, et par le moyen de laquelle, en se plaçant entre le tronc et la corde, ils parviennent à grimper jusqu'au sommet. Le bois de ce *balatas* se fend au soleil ; il attire les poux de bois qui le pénetrent jusqu'au centre, et s'insinuent d'un bout à l'autre du tronc : quand on emploie le bois du centre pour la charpente, sa couleur

rougeâtre disparoît dans la suite, et le bois devient assez blanc. Cet arbre est le *Couratari* de la Guiane; *an Balaboué et caouroubára* des Caraïbes?

2.° Le *Balatas rouge*, appelé à Saint-Domingue *sapotiller maron*, se trouve sur les mornes dans les terrains rocheux et arides : il vient ordinairement au bord des rivieres : il l'emporte sur tous les autres par sa beauté, par sa tige droite, ainsi que par sa grosseur et par sa longueur : il a moins d'aubier que le *balatas blanc*, par conséquent il est plus abondant en bois proprement dit. Son écorce est grise jaunâtre, crevassée, gommeuse et filamenteuse, comme dans les plantes malvacées. Son bois est dur, compacte, et d'un rouge brun. Sa feuille est grande, ovale, mouchetée; sa fleur grande; son fruit ovale, pointu et gris, ou longuet et jaune; quelques-uns le trouvent d'une saveur douce, agréable et sucrée, d'autres le trouvent fade : on en mange au dessert. Ce *balatas* est estimé à Cayenne le premier des bois pour bâtir : c'est un de ceux qui résistent le plus à l'air, et lorsqu'il est à couvert, il dure aussi long-temps que le chêne; en un mot, il est excellent pour toutes sortes d'ouvrages. Il s'éclate quelquefois et se fend au soleil; il perd aussi de sa couleur rouge-brune, mais elle ne devient que grisâtre. Son écorce est propre à faire des cordes.

3.° Le *balatas à grosse écorce*: il vient aussi haut et plus gros que le *balatas rouge*, mais il est tortu et plein de nœuds. Son bois n'est bon qu'à de gros ouvrages, étant trop plein de séve, et trop sujet à se retirer ou à faire la gouttiere. *Mais. Rust. de Cayenne.*

BALAUSTIER, *Punica Balaustus.* Nom que quelques-uns donnent au *grenadier sauvage.* En Provence on donne aussi ce nom, ou celui de *paparoi*, à une espece de grenadier qui donne des fleurs doubles. Le calice de ces fleurs est aplati et large : les pétales sont quelquefois si nombreux, que ces fleurs ressemblent à de grandes roses de couleur foncée. Les Apothicaires font usage de ces fleurs sous le nom de *balaustes*; mais ils donnent ce nom indifféremment aux fleurs de toutes sortes de *grenadiers.* Voyez GRENADIER.

BALBUZARD, *Aquila marina, aquila anatoria.* Cet

oiseau a été nommé aussi *aigle de mer*, *craupecherot* ; ou *corbeau pêcheur* en Bourgogne. Tout considéré, dit M. *de Buffon*, on doit dire que cet oiseau n'est pas un aigle, quoiqu'il ressemble plus aux aigles qu'aux autres oiseaux de proie : il est bien plus petit que l'aigle ; il n'en a ni le port, ni la figure, ni le vol ; ses habitudes naturelles sont aussi très-différentes, ainsi que ses appétits, ne vivant guere que de poissons qu'il prend dans l'eau, même à quelques pieds de profondeur. Ce qui prouve que le poisson est en effet sa nourriture la plus ordinaire, c'est que sa chair en a une très-forte odeur ; il a les jambes nues, et ordinairement de couleur bleuâtre ; cependant il y en a quelques-unes qui ont les écailles des jambes et des pieds jaunâtres, les ongles noirs, très-grands et très-aigus ; les pieds et les doigts si roides qu'on ne peut les fléchir ; le ventre tout blanc, la queue large, et la tête grosse et épaisse ; il differe donc des aigles en ce qu'il a les pieds et le bas des jambes de derriere dégarnis de plumes, et que l'ongle de derriere est le plus court, tandis que dans les aigles cet ongle de derriere est le plus long de tous ; il differe encore en ce qu'il a le bec plus noir que les aigles, et que les pieds, les doigts et la peau qui recouvre la base du bec, sont ordinairement bleus, au lieu que dans les aigles toutes ces parties sont jaunes. C'est une erreur populaire de croire que cet oiseau nage avec un pied, tandis qu'il prend le poisson avec l'autre. Le *balbuzard* ne peut pas être nommé proprement *aigle de mer*, car il ne fréquente pas de préférence les côtes de la mer ; on le trouve le plus souvent dans les terres méditerranées voisines des rivieres, des étangs et d'autres eaux douces ; il est peut-être plus commun en Bourgogne, qui est au centre de la France, que sur aucune de nos côtes maritimes. Le *balbuzard* pond souvent quatre œufs, et rarement moins de trois ; au lieu d'habiter les rochers escarpés et les hautes montagnes comme les aigles, il se tient plus volontiers perché sur un arbre élevé, dans les terres basses et marécageuses, à portée des étangs et des lacs poissonneux : on prétend qu'on peut le dresser pour la pêche, comme on dresse les autres oiseaux pour la chasse ; il est moins fier que l'*aigle* : il a un pied

pied onze pouces du bout du bec à celui de la queue ; son envergure est de cinq pieds, et ses ailes pliées dépassent un peu sa queue. Le *balbuzard* est une espece des plus nombreuses des grands oiseaux de proie, et elle est répandue assez généralement en Europe, du Nord au Midi, depuis la Suede jusqu'en Grece, et même on la retrouve dans des pays plus chauds, comme en Egypte, et jusqu'en Nigritie; et il paroît que cet oiseau appartient également au nouveau Continent, car on en a reçu plusieurs fois de la Louisiane.

BALEINE, *Balæna.* La *baleine* tient, sans contredit, le premier rang entre les animaux de mer de l'ordre des *Cétacées.* C'est le plus grand de tous les animaux connus, et on peut le regarder comme le roi des mers.

Personne n'a donné des détails aussi curieux et aussi satisfaisans sur les différentes especes de *baleines*, que M. *Anderson*, dans son *Histoire Naturelle d'Islande et du Groënland.* On ne s'attachera ici, suivant le plan qu'on s'est proposé, qu'à jeter un coup-d'œil général sur les especes de *baleines* les plus curieuses, et sur celles dont on retire le plus d'utilité. On ne peut rien faire de mieux que de parler, en partie, d'après le curieux Navigateur *Anderson*, ainsi que l'ont fait tous ceux qui depuis lui, ont traité des *baleines.*

Histoire des Baleines en général.

Ce genre de faux poisson de mer se distingue d'une maniere très-marquée de tous les vrais poissons de mer. La *baleine*, notamment celle de Groënland, dans sa forme extérieure et dans le total de sa figure, présente celle d'un monstrueux poisson, au corps enflé, au museau arrondi, etc. ; mais à l'intérieur, son organisation offre presque toute la charpente d'un énorme quadrupede, comme emprisonné et cousu dans la peau d'un poisson : nous exposerons ici les traits d'analogie les plus frappans, les mieux connus.

Le sang des *baleines* est chaud : elles respirent par le moyen des poumons ; et c'est pour cette raison qu'elles ne peuvent rester sous l'eau. Elles s'accouplent comme les animaux terrestres : elles sont vivipares : elles ont du lait, et leurs petits tettent. Tous

les animaux du genre des *Baleines* ont sur la tête une ou deux ouvertures par où ils rejettent, en forme de jet, l'eau qu'ils ont avalée. Ces ouvertures se nomment *évents*.

La Nature a pourvu ces animaux de nageoires d'une structure et d'une force proportionnées à leur masse. Les nageoires des vrais poissons sont composées d'arêtes jointes les unes aux autres par des membranes fort minces ; les *baleines* ont à leur place des os articulés, qui, tant par leur structure que par l'usage qu'en fait la *baleine* pour embrasser et emporter son *baleineau*, ressemblent à des bras ; au moins, ils sont figurés comme ceux de la main et des doigts de l'homme, et sont soutenus et mis en mouvement par des muscles vigoureux. Il est bon d'observer ici en passant, que ces os ont été pris quelquefois, par des personnes peu instruites, pour des os de mains d'*hommes marins*, ou de *sirenes*. Dans la charpente des os de la *baleine*, on distingue les côtes articulées et conformées de même que celles des animaux de la terre. A la vérité, la substance de ces divers os est plus cellulaire et moins compacte que celle des os des quadrupedes terrestres, néanmoins elle est de la même nature.

Tout le genre de ces animaux de mer a, outre ces vigoureuses nageoires, une queue large et épaisse, taillée comme en deux demi-lunes, et couchée horizontalement sur l'eau, qui leur a été donnée pour diriger leur course et modérer leur descente, afin que l'énorme masse de leur corps ne se brisât pas contre les rochers, lorsqu'ils viennent à plonger.

La Nature a construit ces masses organisées, de maniere qu'elles peuvent s'élever à la surface des eaux, ou s'abaisser dans leur profondeur à volonté. Du fond de leur gueule part un gros intestin fort épais, fort long, et si large qu'un homme y passeroit tout entier. Cet intestin est un grand magasin d'air que ce cétacée porte avec lui, et par le moyen duquel il se rend à son gré plus léger ou plus pesant, suivant qu'il l'ouvre ou qu'il le comprime, pour augmenter ou pour diminuer la quantité d'air qu'il contient.

La couche énorme de graisse qui enveloppe les

baleines, allège beaucoup la masse de leur corps, qui auroit été trop pesante pour pouvoir être mise en mouvement. D'ailleurs cette enveloppe de graisse tient l'eau à une distance convenable du sang qui, sans cela, pourroit se refroidir; et elle sert ainsi à conserver la chaleur naturelle de l'animal.

On ne peut rien dire de bien certain sur la grandeur des différentes especes de *baleines*. On en a vu qui avoient jusqu'à cent trente, et même jusqu'à deux cents pieds de long. On lit dans l'ancienne *Encyclopédie*, à l'article *Baleine*, que l'on trouva en 1620, près de l'Isle de Corse, une *baleine* qui avoit cent pieds de longueur. On en tira cent trente-cinq mille livres de lard, et il fallut employer l'effort de dix-sept hommes pour tirer du corps de l'animal le gros intestin, dont la capacité étoit si grande, qu'un homme à cheval auroit pu y entrer. L'épine du dos étoit composée de trente-deux vertebres. Cette *baleine* étoit femelle et pleine: on tira son fœtus, qui avoit trente pieds de longueur, et pesoit quinze cents livres. (Cette longueur et ce poids du fœtus de la *baleine*, nous paroissent exagérés.) Quelque énormes que soient ces proportions, et si monstrueux que soit réellement cet animal marin, l'amour du merveilleux a sans doute fait dire qu'on avoit vu dans les mers de la Chine des *baleines* qui avoient jusqu'à neuf cents soixante pieds de longueur; aussi les a-t-on comparées à des écueils ou à des Isles flottantes, et de là, sans doute, est née chez les Pêcheurs du Nord, l'idée de leur *kraken* ou *poisson montagne*. Voyez KRAKEN.

Quoi qu'il en soit de ces relations, on assure que les premieres *baleines* que l'on a pêchées dans le Nord, étoient beaucoup plus grandes que celles qu'on y pêche présentement, parce qu'elles étoient plus vieilles. On ignore la durée de la vie de ces animaux; mais il y a apparence qu'ils vivent très-long-temps. On les voit quelquefois dormir sur la surface des eaux, où ils sont comme immobiles.

Anderson décrit jusqu'à quinze especes de *baleines* différentes. On pourroit les diviser en *baleines à tuyaux* et en *baleines à narines*. Ces dernieres especes sont très-rares. A l'égard de celles qui respirent par les tuyaux,

les unes en ont deux, comme la véritable *baleine de Groënland*, et d'autres n'en ont qu'un, comme le *cachalot*.

Quelques especes de *baleines* n'ont point de dents, et n'ont que des lames barbues; telles sont celles de *Groënland* et le *nord-Caper;* d'autres ont des dents. De ces dernieres, les unes ont une seule dent comme la *licorne;* d'autres en ont plusieurs, qui sont placées uniquement, ou du moins pour la plus grande partie, à la mâchoire d'en bas, comme dans le *cachalot*, ou également dans les deux mâchoires, comme dans le *dauphin* et le *marsouin*.

La division la plus frappante à la vue, de ce genre d'animaux de mer, est en *baleines à dos uni*, et en *baleines à dos raboteux*. La véritable *baleine de Groënland* et le *nord-Caper* sont de la premiere sous-division; le *poisson de Jupiter* et l'*épée des Groënlandois* sont de la seconde sous-division.

Baleine de Groënland.

La *baleine de Groënland*, *Balæna (mysticetus) vulgaris*, *edentula*, *dorso non pinnato*, Ray. Cette *baleine* dont on retire tant de profit, et pour laquelle se font proprement toutes les expéditions de la pêche, est très-grosse et très-massive. Sa tête seule fait un tiers de sa masse; elle parvient jusqu'à soixante à soixante-dix pieds de long; l'endroit le plus gros de l'animal, et qui est près de la tête, a en circonférence, le tiers de la longueur totale de l'animal.

Aux côtés du corps, près de la tête, sont deux grandes nageoires ou larges palmes, de six à huit pieds de long; sa queue, qui est étendue et couchée horizontalement, a quatre brasses de large. Lorsque cette *baleine* est couchée sur le côté, elle en donne des coups terribles, capables de renverser et de submerger la plus forte chaloupe. On ne peut voir sans étonnement avec quelle vîtesse cette masse énorme et pesante fend les flots de la mer à l'aide de sa queue, qui lui sert comme d'une espece de rame.

Cet animal marin ne se sert de ses nageoires ou bras que pour se diriger et aller de côté ou tourner

dans l'eau ; mais la femelle en fait aussi usage lorsqu'elle est en fuite, pour embrasser et emporter son *baleineau.*

La peau de cette *baleine* est un cuir fort dur, de couleur noire, lisse et sans aucun poil, de l'épaisseur d'un doigt ; il recouvre immédiatement la graisse qui a huit, dix et douze pouces d'épaisseur, et est d'un beau jaune quand l'animal se porte bien. (Il y a des *baleines* dont la graisse ou lard est blanchâtre, d'autres l'ont rougeâtre.) La chair qu'on trouve sous la graisse est rouge, et semblable à celle des animaux terrestres. L'ouverture de la gueule a quelquefois plus de vingt pieds ; les mâchoires ne sont pas armées de dents, mais garnies des deux côtés de longues et larges lames, qui ont la courbure d'une lame de faux, pointues comme elle, et d'une substance de corne noire, flexible, élastique, et qui finit par se franger aux bords en maniere de soie de sanglier. Ces lames sont appelées *fanons*. On observe que ces lames, dans la mâchoire supérieure, s'ajustent obliquement entre les lames de la mâchoire inférieure comme dans un fourreau, et qu'elles embrassent pour ainsi dire la langue des deux côtés. Ces lames sont garnies du côté de leur tranchant de plusieurs appendices ; et ces appendices ou franges servent en partie à l'animal pour empêcher ses levres et sa langue d'être coupées par les lames, et en partie à prendre et à contenir, comme dans un filet, les petits poissons et les vers ou insectes que ce cétacée attire pour sa nourriture, et qu'il écrase entre ses lames.

La langue de ce faux poisson n'est presque qu'un gros morceau de graisse, dont on peut remplir plusieurs tonneaux ; elle est si molle que lorsqu'on l'a tirée hors de sa gueule, on ne peut plus l'y faire rentrer. Les yeux ne sont pas plus grands que ceux d'un bœuf : quelle petitesse pour un animal aussi volumineux ! Ils sont distans de seize ou vingt pieds l'un de l'autre. Contre l'économie animale des poissons, ces yeux sont revêtus de paupieres et de sourcils, comme ceux des animaux terrestres : ils sont placés sur le derriere de la tête ; position sans doute la plus avantageuse pour que cet animal marin, d'une si

longue étendue, pût voir également en avant comme en arriere, et perpendiculairement au-dessus de lui; ce qui semble convenir le plus à ses besoins journaliers.

Ces cétacées ont un instinct naturel et convenable à leur sureté, qui est de se tenir volontiers cachés sous les glaces; mais comme d'un autre côté ils ne sauroient vivre long-temps sans respirer, ils cherchent au-dessus d'eux des endroits où la lumiere traverse la glace, et où par conséquent celle-ci est la plus mince. Ils font en ces endroits des efforts; et quoique la glace ait souvent deux ou trois pieds d'épaisseur, ils la rompent avec leur tête pour respirer un nouvel air. Sans cette ressource, ils seroient dans la nécessité de sortir chaque fois des glaces, et de s'exposer aux poursuites de leurs ennemis. C'est sur la tête qu'est ouvert le tuyau ou *évent*, par lequel elle aspire l'air et rejette l'eau avec une force et un bruit prodigieux.

La *baleine* a l'ouïe extrêmement fine, et reconnoît de fort loin le danger qui la menace. Comme ce cétacée multiplie très-peu, la Nature lui a donné sans doute cet avantage sur les vrais poissons, pour l'avertir à temps des piéges continuels que lui tendent les hommes et certains monstres de mer. On n'apperçoit au dehors aucun vestige d'oreilles; mais on découvre sous l'épiderme derriere l'œil, une tache noire qui marque le conduit auditif par lequel le son pénetre sans doute jusqu'au tympan. C'est par ce conduit que les Marins introduisent leurs crochets jusqu'à environ quatre pieds de profondeur, où ils rencontrent la coquille qui est un os servant à l'organe de l'ouïe, et qu'ils nomment *oreille de baleine*.

Ces os sont communément appelés dans les Apothicaireries, mais très-improprement, *pierres de tiburon* ou de *loup marin*, ou *pierres de manati* ou de *lamentin*, animaux de mer bien différens. *Voyez* LAMENTIN, TIBURON, MANATI *et* LOUP MARIN, celui qui est amphibie. Ces os d'oreille de *baleine* n'ont pas la moindre ressemblance avec ce qu'on appelle *pierre de poisson* : on en fait usage comme absorbans.



Excrémens, parties génitales et accouplement de la BALEINE.

Les excrémens de la *baleine* n'ont rien de répugnant pour l'odorat. Leur couleur est communément d'un rouge de safran. Quelques personnes ont tenté d'en faire usage en teinture, notamment sur la toile : la couleur a toujours paru constante et agréable.

Le mâle de la *baleine* a une verge de plus de six pieds de long, de figure conique (la base du cône est à son origine, et a sept à huit pouces de diametre), renfermée au-dedans du corps, et cachée comme dans un fourreau ; par ce moyen elle est garantie de tous les accidens extérieurs. Il ne paroît point de testicules en dehors : cette verge a des corps caverneux, et ne sort de l'intérieur de son corps qu'à l'instant de l'accouplement. La partie naturelle de la femelle est faite comme dans les quadrupedes. A la partie antérieure du corps (on dit que c'est près de la vulve), il y a de chaque côté une mamelle, que la mere, lorsqu'elle a des petits, peut pousser en dehors pour les faire teter. Ces mamelles ont dix ou douze pouces de diametre, et sept ou huit de longueur dans le moment que la *baleine* allaite. Ce moment passé, la *baleine* retire par contraction ses mamelles, de maniere à ne laisser paroître aucune éminence sur son ventre.

Suivant le rapport unanime des Pêcheurs Groënlandois, l'accouplement des *baleines* se fait de telle sorte, que les deux animaux se laissent tomber perpendiculairement sur leur queue. Ils s'approchent en se tenant suspendus droits dans l'eau, et se serrent l'un contre l'autre avec leurs nageoires qui font l'office de bras : il paroît que l'accouplement ne se fait pas de même dans toutes les especes de *baleine*. Les *Transactions Philosophiques* parlent d'un accouplement où la femelle se couche sur le dos, replie sa queue, et reçoit le mâle sur elle, en le serrant et l'embrassant avec ses nageoires.

Chaque espece de *baleine* s'accouple en particulier, et ne se mêle jamais avec les autres. On prétend que l'accouplement n'a lieu que tous les deux ans. Au reste, les *baleines* se tiennent toujours ensemble, et voyagent en grandes troupes.

Temps de la portée de la BALEINE. *Soin qu'elle prend de son petit.*

La mere porte son fœtus pendant environ dix mois: elle est alors plus grasse, principalement vers le temps où elle doit mettre bas. Le *baleineau*, lorsqu'il vient de naître, a dix pieds et plus de longueur, et est pour le moins de la grosseur d'un taureau. La *baleine* ne porte ordinairement qu'un petit, rarement deux. Lorsqu'elle veut donner à teter, elle se jette de côté à la surface de la mer, et le petit s'attache à la mamelle. Son lait est comme le lait de vache. La *baleine* a un soin particulier de son petit: elle le tient pour l'allaiter, l'emporte par-tout avec elle lorsqu'on la poursuit, en le serrant étroitement entre ses bras ou nageoires: elle ne le quitte pas même étant blessée. On a remarqué que quand elle plonge au fond de l'eau, où elle pourroit rester pendant plus d'une demi-heure sans revenir prendre l'air, elle remonte plutôt, malgré le danger qui la menace, parce qu'elle sent que son petit ne peut pas rester si long-temps sous l'eau sans respirer.

Les petits tettent pendant un an, et les Anglois les appellent alors *courtes-têtes*. Ils sont extrêmement gras, et donnent, dit-on, cinquante tonneaux de graisse; les meres au contraire sont alors fort maigres. Lorsqu'ils ont deux ans, on les nomme *bêtes*, parce qu'ils sont comme hébêtés après avoir quitté la mamelle. Ils ne donnent alors que vingt-huit tonneaux de graisse: après ce temps on ne sait guere leur âge que par la longueur de leurs barbes.

Nourriture de la BALEINE.

On ne peut apprendre sans étonnement qu'une bête aussi énorme que la *baleine* ne se nourrit que de petits animaux marins; et que malgré cela elle engraisse beaucoup plus que les autres animaux. Il paroît qu'elle se nourrit, entre autres, de beaucoup de *petits vers* qui flottent par pelotons dans la mer, ou qui fourmillent par millions sur le fond de plusieurs mers, et notamment dans celles du Nord. Les Pêcheurs

Hollandois ont nommé ces vers ou insectes de mer *walfischaas*, c'est-à-dire, *amorce* ou *nourriture de la baleine*. Ces *vers* sont conformés en rond comme les limaçons, ayant des appendices membraneuses, d'une structure admirable, dont ils se servent pour nager. Les fanons des *baleines* en sont toujours garnis; et ces fanons, dont les plus grands ont de six jusqu'à dix et douze pieds de longueur, six pouces de largeur moyenne, et environ trois, quatre à cinq lignes d'épaisseur, sont autant de grands râteaux ou de filets avec lesquels la *baleine* va recueillant au fond des mers sa pâture. Il est à présumer qu'en ramassant ainsi sa nourriture, la *baleine* doit aussi engloutir dans son large gouffre différens poissons, tels que des *harengs*, de petites *morues*, *etc.* Mais il ne paroît pas qu'elle les chasse ni les recherche, à la différence du *cachalot* qui les dévore par milliers : et le *cachalot* a de véritables dents.

Ce que les Anciens ont dit sur le poisson conducteur de la *baleine*, paroît absolument fabuleux; car les Modernes n'ont rien observé de semblable. Peut-être ont-ils pris pour guide de la *baleine* le *baleineau*, que la mere suit toujours jusqu'à ce qu'elle l'ait sevré.

Il n'est pas rare de voir sur les *baleines* des plantes de mer, des coquillages, ou autres animaux testacées qui y sont attachés : ce monstre flottant est pour eux une isle ou un rocher. Il y a une espece de *gland de mer* qui s'attache sur le corps et jusque dans la graisse d'une espece de *baleine*, semblable à la *baleine du Groënland*, qui se trouve dans les mêmes parages, et que l'on nomme le *nord-caper*. Elle n'en differe que par sa petitesse; aussi est-elle plus agile, et la pêche en est-elle plus dangereuse.

Après avoir vu les *baleines* qui, au lieu de dents, ont des *barbes* ou *fanons*, on va jeter un coup d'œil sur les especes de *baleines à dents*, en commençant par celle qui n'en a qu'une; on la nomme *licorne de mer*.

Licorne de mer ou *Narhwal*.

La *licorne de mer* est le *Monoceros-piscis*, *Narhwal Islandis*, de Ray, l'*Unicornu marinum* de Charleton,

le *Touwack* des Groënlandois et le *Narhwal* des Danois et des Islandois. La *licorne de mer* est un grand animal du genre des *Cétacées*, et qui se trouve de même que la grande *baleine* dans les mers du Groënland. La *licorne de mer* a trente à quarante pieds et plus de longueur. Ce cétacée est remarquable entre tous les autres. Sa tête est armée extérieurement d'une défense qui est cannelée en spirale, comme tordue dans toute sa longueur, et finissant en pointe; cette défense est longue de sept pieds et davantage. On tend à prouver que c'est une véritable dent, et non pas une corne. Cette défense qui sort de la mâchoire supérieure, au-dessus de la levre, et plus communément du côté gauche que du côté droit, se dirige en avant, imite l'ivoire; mais on peut l'en distinguer, tant parce que ses fibres sont plus déliées, que parce qu'elle est plus solide, plus pesante que l'ivoire, et n'est pas si sujette à jaunir : en un mot, le tissu de la corne ou défense du *narhwal* n'offre pas à l'œil la même organisation que celle de l'*ivoire*. Voyez *ce mot*.

On a vu des *narhwals* avec deux défenses; (en 1684, le Capitaine *Dirk Petersen* apporta à Hambourg une tête de *narhwal* armée de deux longues dents), et l'on prétend que dans ceux qui, comme il arrive plus communément, n'en portent qu'une, on distingue de l'autre côté l'alvéole de la seconde, qui n'a pas pris son accroissement : mais nous certifions n'avoir pas toujours reconnu le trou ou alvéole dans les têtes de *narhwals* qui n'avoient qu'une défense.

C'est cette défense osseuse que l'on voit depuis longtemps dans les Cabinets des Curieux, sous le nom de *corne de licorne*, et que quelques personnes avoient regardée autrefois comme la corne d'un animal quadrupede, auquel on prétendoit donner aussi le nom de *licorne*. La *licorne* quadrupede est un être fabuleux.

Les *licornes de mer* sont vivipares comme la *baleine*, et ont plusieurs des caracteres propres aux *baleines*. *Anderson* vit, en 1736, un *narhwal* échouer à l'embouchure de l'Elbe. Ce cétacée, dit-il, étoit fort gros relativement à sa longueur : il n'avoit que deux nageoires; la tête étoit comme tronquée; la dent ou défense sortoit du côté gauche de la mâchoire

supérieure au-dessus de la levre. Elle étoit contournée en spirale, et elle avoit cinq pieds quatre pouces de longueur. Le côté droit du museau étoit fermé et couvert par la peau. La queue étoit fort large et couchée horizontalement. La peau avoit beaucoup d'épaisseur; elle étoit très-blanche et parsemée sur le dos d'une grande quantité de taches noires, qui pénétroient fort avant dans la substance; la peau du ventre étoit très-blanche aussi, mais sans taches, luisante et très-douce au toucher. Ce *narhwal* n'avoit point de dents au-devant de la gueule, dont l'ouverture étoit très-petite, car elle n'excédoit pas la largeur de la main, et la langue remplissoit toute sa largeur. Les bords du museau étoient un peu durs et raboteux. Il y avoit au-dessus de la tête un trou ou tuyau garni d'une soupape qui s'ouvroit et qui se fermoit au gré de l'animal, par où il jetoit l'eau en expirant l'air. Les yeux étoient petits, situés au bas de la tête, et garnis d'une espece de paupiere. Ce *narhwal* étoit mâle. Sa longueur étoit de dix pieds et demi, depuis le bout du museau jusqu'à l'extrémite de la queue, qui avoit trois pieds deux pouces et demi de largeur; chaque nageoire n'avoit que deux pieds de longueur. Par cet exposé on voit que ce *narhwal* étoit d'une bien petite taille; car, si l'on en croit *Anderson*, il s'en trouve qui ont plus de soixante pieds de longueur.

Les *narhwals* mâles et femelles sont armés de ces vigoureuses défenses osseuses dont nous venons de parler, pour rompre les glaces, lorsque ces animaux veulent venir sur la surface des eaux pour respirer.

On rencontre souvent de ces cétacées dont la défense est mutilée, et l'on trouve une grande quantité de ces armes sur les Côtes d'Islande, de Groënland, et du Détroit de Davis.

Il arrive quelquefois à ces animaux de mer d'en donner un coup contre les navires; ce qui leur occasionne une secousse sensible. Lorsqu'on radoube ensuite les navires, on y trouve un morceau de cette défense rompu et enfoncé dans le bordage.

Les Groënlandois et les Danois qui vont à la pêche de ce grand animal, regardent les *licornes* comme les avant-coureurs des *baleines*: l'expérience leur ayant

appris que par-tout où il y a des *licornes*, il doit y avoir des *baleines* dans les environs : ce qui peut venir de ce qu'elles vivent de la même nourriture, et que par conséquent elles suivent toujours les mêmes bancs. La *licorne*, faute de dents, ne peut mâcher rien de dur ; elle est obligée de s'en tenir à sucer des insectes de mer. Au reste, le *narhwal* se rend redoutable à la *baleine*, qu'il combat et qu'il perce souvent de sa longue défense.

Ces animaux sont d'excellens nageurs : leur queue leur sert de rame et les fait avancer avec une vitesse étonnante : on auroit de la peine à en attraper, s'ils ne se joignoient par troupes. Aussi-tôt qu'on les attaque, ils se serrent de si près en mettant leurs dents ou défenses les uns sur le dos des autres, qu'ils s'embarrassent, et s'empêchent par-là eux-mêmes de plonger et de s'échapper : aussi en attrape-t-on toujours quelqu'un des derniers.

Il est parlé dans l'*Histoire Naturelle des Antilles*, d'une espece de *licorne* qui differe du *narhwal* par sa corne qui sort du front, et non de la mâchoire supérieure ; par les dents qui garnissent sa gueule, et par sa nourriture qui differe de celle du *narhwal*. Suivant les relations, les *licornes* des grandes Indes, de l'Afrique et de l'Amérique, sont des especes différentes de celles du Nord. Il semble par-là que les mers du Nord ne sont pas les seules où ces cétacées soient confinés. Peut-être aussi que la prétendue *licorne des Indes* n'est pas ce même animal du Nord.

On retire de la dent ou défense de *licorne* les mêmes principes que de l'ivoire ; aussi peut-on l'employer aux mêmes usages. *Voyez l'article* IVOIRE DU NARHWAL, *et le mot* LICORNE.

Cachalot (*physeter*) ou *la petite Baleine*.

Quelques Ecrivains ont regardé le *cachalot* comme le mâle de la *baleine*, mais M. *Anderson* croit que c'est une *baleine* d'une espece particuliere, et il a raison.

Les *cachalots* sont de l'espece des *baleines* qui au lieu de fanons ont des dents. Il y en a de plusieurs sortes : les uns ont la mâchoire inférieure toute garnie d'un

ou de deux rangs de fortes dents, et n'ont point, ou n'ont que très-peu de dents uniquement mâchelieres dans celle d'en-haut ; le reste de cette mâchoire supérieure est parsemée de trous ou alvéoles, destinés apparemment à recevoir les dents de la mâchoire inférieure, lorsque les deux mâchoires se rapprochent ; d'autres ont de grosses dents, courtes, arrondies et plates par le bout, d'autres les ont minces et recourbées en faucilles : la substance de ces dents paroît semblable à celle de l'ivoire : elle en a la dureté. *Willughby* a décrit un *cachalot* dont le palais étoit percé de quarante-deux alvéoles, vingt-un de chaque côté, dans lesquels entroient autant de dents dont étoit garnie la mâchoire inférieure.

Les Marins distinguent encore deux especes de *cachalots*, qui se ressemblent parfaitement par la figure du corps et par les dents, mais qui different en ce que les uns sont d'un noir verdâtre sur le dos, et ont un crâne ou couvercle dur et osseux par-dessus le cerveau, et que les autres au contraire sont gris sur le dos, et blanc sous le ventre, et que leur cerveau n'est recouvert que d'une forte membrane de l'épaisseur du doigt : on prétend que cette différence ne dépend pas de l'âge du poisson. C'est de cette derniere espece qu'est le *cachalot*, dont les ossemens ont été exposés à la vue du public à l'Hôtel de Soissons, (aujourd'hui la Nouvelle Halle) et sur les Boulevarts à Paris : le spectacle de ce squelette sert à se former une idée de ces monstrueux animaux. Le *cachalot* est le plus grand cétacée, après la *baleine* de Groënland.

On ne trouve, dans le Détroit de Davis et aux environs de Spitzberg, qu'une espece de *cachalot*. C'est celle qui a les dents courtes, grosses et aplaties ; la tête fort grosse ; deux nageoires épaisses, longues aux côtés, et une sorte de petite nageoire sur le dos ; la queue large de douze à quinze pieds, bifurquée et horizontale.

Le *cachalot* que l'on prend sur les Côtes de la Nouvelle Angleterre et aux Bermudes, est différent de celui de Groënland ; ses dents sont plus grosses et plus larges, elles ressemblent aux dents de la roue d'engrenage d'un moulin, et sont de la grosseur du poignet.

C'est presque toujours vers le Cap du Nord et sur les Côtes de Finmarchie, qu'habitent aussi ces especes de *baleines*. Un Capitaine de vaisseau assure avoir vu arriver un jour du côté de Groënland, une grande troupe de pareils animaux, à la tête de laquelle il y en avoit un de plus de cent pieds (du Rhin) de longueur, qui paroissoit être le roi, et qui, à l'aspect du vaisseau, avoit fait un bruit si terrible en soufflant l'eau, que ce bruit avoit été comme celui des cloches, et si fort, que le vaisseau en avoit tremblé pendant quelque temps; qu'à ce signal toute la troupe s'étoit sauvée avec précipitation.

Ces especes de *baleines* sont plus agiles que la *vraie baleine de Groënland*, et plus sauvages; aussi sont-elles fort difficiles à attraper, parce qu'il n'y a qu'un endroit ou deux auprès de la nageoire où puisse prendre facilement le harpon; d'ailleurs leur graisse est tendineuse et ne rend pas beaucoup d'huile. Le *cachalot* a sur le mufle une ouverture ou évent, qui lui sert à rejeter l'eau.

On trouve dans le premier volume des *Mémoires sur différentes parties des Sciences et des Arts*, par M. *Guettard*, la description d'un *cachalot* jeté à la côte près Saint-Pô, au mois de Mars 1761. Cette description qui est faite par M. *Serard*, Médecin de Calais, et par M. *Blondeau*, alors Professeur d'Hydrographie de la même ville, est curieuse et instructive: on y lit que l'animal doit être beaucoup plus léger que sa masse énorme ne semble le comporter, et qu'il doit se mouvoir facilement dans le milieu où il vit. Comme le sang de cet animal, mort depuis plusieurs jours, est encore très-liquide, très-vermeil et très-miscible à l'eau, et qu'une petite partie de ce sang peut teindre une grande quantité d'eau, on a la facilité de suivre cet animal très-loin à la piste de son sang dans l'eau de la mer, lorsqu'il a été blessé.

L'espece de *cachalot* des Bermudes est d'autant plus remarquable, qu'indépendamment de son lard, elle fournit deux précieux médicamens, le *blanc de baleine*, et, selon M. *Anderson*, l'*ambre gris*. On lit dans les *Transactions Philosophiques*, que l'on trouve l'*ambre gris* dans les entrailles de cet animal, et qu'on peut le regarder comme une concrétion de parties huileuses

et flottantes au milieu d'une liqueur couleur d'orange foncée, qui a la même odeur et encore plus forte que les boules d'ambre qui y nagent librement. On prétend que ces boules d'ambre ne se trouvent que dans les *cachalots* vieux et bien formés, et, comme l'on croit communément, dans les seuls mâles; mais on ne sauroit décider quelle est leur matiere et d'où elles se forment. Ce qu'on avoit pris dans les boules d'ambre pour des becs d'oiseaux uniquement, ne sont communément que des becs de *seches*, dont ces *baleines* font leur principale nourriture. On dit cependant qu'on a trouvé aussi dans l'estomac d'un de ces monstres, des arêtes et des carcasses à moitié digérées de poissons de sept pieds et davantage de longueur.

Il résulte de ces observations qu'il reste beaucoup d'incertitude sur la nature de l'*ambre gris*. Voyez *ce mot*.

Blanc de Baleine, surnommé improprement *sperme* ou *nature de Baleine*, où *ambre blanc*.

La tête du *cachalot* est énorme à proportion de son corps, mais elle est certainement bien proportionnée suivant l'intention du Créateur, qui lui a donné cette tête immense pour pouvoir contenir dans sa vaste capacité la quantité suffisante de ce précieux cerveau, non-seulement pour les besoins de l'animal même, mais encore pour servir de réceptacle à un médicament utile au genre humain, et sur-tout nécessaire dans un climat tel que celui du Nord, où les maux de poitrine sont très-fréquens. C'est ce cervau préparé qui donne le *blanc de baleine* (*a*).

(*a*) Il est très-probable, dit M. *Haller*, que le *cachalot* a le cerveau fait comme les poissons. Ils ont généralement la dure-mere attachée au crâne, et très-éloignée de la pie-mere et du cerveau. L'intervalle est rempli d'un tissu cellulaire extrêmement tendu, et tout rempli d'huile. Dans l'Anatomie superficielle des Matelots, cette huile aura été prise pour le cerveau, qui n'occupe que la partie inférieure du crâne. M. *Hill* assure que le *blanc de baleine* n'est que l'huile ordinaire de baleine raffinée, en la faisant cuire à différentes reprises avec beaucoup d'eau. Des Chirurgiens, témoins de la préparation du *blanc de baleine*, nous ont cependant assuré qu'on se servoit des substances médullaires du cerveau, du cervelet et de la moëlle épiniere; à la vérité on y joignoit aussi l'huile qui étoit contenue dans le tissu cellulaire.

Lorsqu'on a enlevé l'épaisse membrane qui recouvre le cerveau du *cachalot* qui n'a point de crâne, on trouve une couche de graisse épaisse de quatre doigts; au-dessous une membrane très-nerveuse, qui sert de crâne, et plus bas une autre cloison, assez semblable à la premiere, et qui s'étend dans toute la tête depuis le museau jusqu'à la nuque. La premiere chambre qui est entre ces deux membranes, renferme le cerveau le plus précieux et dont on prépare le meilleur *blanc de baleine*. Cette chambre du cerveau est divisée en plusieurs cellules, formée par une sorte de réseau, ressemblant en quelque façon à un gros crêpe; et elle fournit dans le *cachalot* jusqu'à sept à huit tonneaux d'huile claire et blanche: au-dessous de cette premiere chambre, il y en a une autre qui se trouve au-dessus du palais, et qui, selon la grandeur de l'animal, a depuis quatre jusqu'à sept pieds et demi de hauteur, et est également remplie de la matiere du *blanc de baleine*, qu'on nomme matiere *spermatique* à cause de l'usage qu'on en fait sous le nom impropre de *sperme de baleine*, (*Sperma ceti.*) Il y est distribué, renfermé comme le miel dans de petites cellules, dont les parois ressemblent à la pellicule intérieure d'un œuf. A mesure que l'on enleve le *blanc de baleine* de cette chambre ou cavité, elle se remplit de nouveau de *sperme* qui y est conduit de tout le corps par un *gros vaisseau*, et l'on en tire souvent de cette façon jusqu'à onze petits tonneaux. Le vaisseau dont on vient de parler, a la grosseur de la cuisse d'un homme; il s'étend le long de l'épine du dos jusqu'à la queue, où sa grosseur n'est plus que d'un doigt. Ainsi l'on voit que ce prétendu *sperme* qui vient remplir la cavité d'où on a tiré le *blanc de baleine*, n'est autre chose que la moëlle de l'épine.

Lorsque l'on dépece le corps du *cachalot* pour en trancher le lard, on évite avec grand soin de couper le canal de la moëlle épiniere, de peur que le *blanc de baleine* ne s'en écoule et ne se perde.

A Bayonne et à Saint-Jean-de-Luz on prépare beaucoup de *blanc de baleine;* on fait fondre la cervelle du *cachalot* sur un petit feu, on la met ensuite dans des moules semblables à ceux où l'on jette le sucre; après

après qu'elle est refroidie et égouttée de son huile, on la retire et on la refond jusqu'à ce qu'elle soit bien purifiée et très-blanche; on la coupe ensuite en écailles telle qu'on la voit dans le commerce.

Le plus beau *blanc de baleine* est en écailles blanches, claires, transparentes, d'une odeur sauvagine : on reconnoît facilement s'il est falsifié avec de la cire, à son odeur, à son blanc mat et à son peu d'épaisseur. On conserve cette drogue dans des vaisseaux de verre bien fermés, parce que le contact de l'air la rend jaune et lui donne une odeur rance.

Le *blanc de baleine* est, dit-on., un des meilleurs remedes pour la poitrine; il en adoucit les âcretés, en déterge et consolide les ulceres : appliqué extérieurement, il est adoucissant, émollient, consolidant. Cette derniere propriété n'est pas équivoque, car, suivant la remarque de M. *Haller*, toutes les huiles et tous les baumes embarrassent les passages du poumon, et laissent une difficulté de respirer très-sensible; par conséquent le *blanc de baleine* ne peut être que très-nuisible à la poitrine. On l'emploie aussi, et peut-être avec plus d'efficacité, comme un cosmétique dans le fard et dans les pommades, pour adoucir la peau et pour embellir le teint.

Pêche des BALEINES. *Avantages qu'on en retire.*

De toutes les pêches qui se font dans l'Océan et dans les autres mers, la plus difficile et la plus périlleuse est sans contredit celle de la *baleine*. Les Basques sont les premiers qui l'aient entreprise, vers le quinzieme siecle, malgré l'âpreté des mers du Nord, et les montagnes de glaces, au travers desquelles il falloit passer : (car un instinct salutaire fait appréhender à la *baleine* les bas-fonds; sa grosseur l'empêche d'approcher des côtes, et la retient dans les abymes presque inaccessibles de la mer du Pôle, vers le Spitzberg, le Groënland, et le Détroit de Davis.) Ils ont les premiers enhardi aux différens détails de cette pêche les autres Peuples Maritimes de l'Europe. Les Hollandois, toujours habiles à profiter des découvertes des autres Peuples, et attentifs à saisir les différentes manieres de s'enrichir, ses ont formés à cette pêche, qui est de-

venue un des objets les plus importans de leur commerce ; ils y ont employé, dit-on, jusqu'à trois ou quatre cents bâtimens, munis de harpons, de lances, d'une grande quantité de cordes, et deux ou trois mille Matelots, (sans compter neuf à dix mille personnes que cette pêche occupe encore après le retour des navires), ce qui leur produit des sommes très-considérables, car ils fournissent seuls, ou presque seuls, toute l'Europe, d'*huile* et de *savon de baleine*.

L'année 1667 est citée dans les annales de la pêche de la *baleine*, comme la plus riche et la plus abondante : deux cents un vaisseaux de différentes Nations, dont les Hollandois en avoient à eux seuls cent vingt-neuf, prirent mille neuf cents soixante-huit *baleines*, dont on tira 3784490 florins. Cette pêche n'a pas été depuis aussi considérable ; néanmoins les Hollandois exportent assez régulièrement par année, tant en fanons qu'en huile, pour un million de florins ; par-là, ainsi que par les pêches du *hareng* et de la *morue*, (Voyez *ces mots*,) ils ont, depuis plus d'un siecle, ajouté des sommes immenses à leurs richesses, aussi bien qu'à la force de leur Etat considéré comme Puissance Maritime.

C'est dans le Détroit de Davis que la vraie *baleine* se trouve en abondance, dans les mois de Février et de Mars : après ce temps les *baleines* se perdent peu à peu sur ces côtes, en prenant la route de l'Ouest vers celles de l'Amérique. Elles ne sont plus si abondantes présentement ; car voilà près d'un siecle et demi qu'elles y sont attaquées par les Hollandois et par les autres Nations. On trouve dans le Détroit de Davis, vers l'Isle Disco, des *baleines* de soixante-dix pieds de long. Elles sont plus difficiles à harponner, parce qu'elles plongent, et reviennent alternativement sur l'eau. Cette pêche n'est point si périlleuse que celle qui se fait sur les Côtes de Groënland, où les navires courent de grands dangers, à cause des glaces qui viennent s'y attacher, les arrêtent sans qu'ils puissent s'en débarrasser, et les font périr sans ressource, ainsi que l'éprouvent tous les ans quelques Hollandois (*a*).

(*a*) Les hardis Navigateurs, qui vont nous chercher de l'huile au milieu des glaces, y vont plusieurs ensemble ; et, presque chaque

On avitaille pour neuf mois les vaisseaux qui partent pour la pêche de la *baleine :* ils vont poursuivre les *baleines* jusque sur les Côtes de l'Amérique, et continuent la pêche jusqu'à la fin du mois d'Août.

Quelques Pêcheurs rebutés des dangers, sont venus faire la pêche de la *baleine* vers l'Isle de Finlande, dans l'endroit nommé *Sarde*. Les *baleines* y sont plus petites que celles du Groënland. La pêche de la *baleine* sur les Côtes de Spitzberg, étoit déjà considérable vers la fin du seizieme siecle.

Voici en peu de mots la maniere dont se fait la pêche de ce monstrueux cétacée.

Lorsqu'un bâtiment est arrivé dans les parages où doit se faire le passage et la pêche des *baleines*, un Matelot placé au haut du mât de hune, en vedette, avertit aussi-tôt qu'il voit une *baleine*. Il crie, en langue basque : *Balia ! balia !* L'équipage se jette aussi-tôt dans les chaloupes qui étoient suspendues aux côtés du bâtiment, et qu'on a mises à l'eau, et on fait force de rames pour atteindre la *baleine* apperçue. Le plus hardi et le plus vigoureux Pêcheur, armé d'un harpon, se place sur l'avant de la chaloupe; dès qu'il est à portée de la *baleine*, il lance avec adresse le harpon sur les endroits les plus sensibles de l'animal, tels que le dessous de l'ouïe, la plus grande partie du dos et les parties de la génération, quelquefois la tête. Le Harponneur court de grands risques : car la *baleine*, après avoir été blessée, s'agite, fait de grands mouvemens, donne de furieux coups de queue et de nageoires qui battent l'eau, la font sauter et jaillir en brouillards, tuent souvent le Harponneur et les Rameurs, brisent ou renversent la chaloupe (*b*).

---

année, il y périt quelques *bâtimens baleiniers* restés dans les glaces; mais les Matelots des autres, qui n'y sont pas encore enfermés, vont chercher leurs camarades sur les glaces, et c'est ce qui les enhardit à aller si loin.

(*b*) Le *harpon* est un instrument de fer légérement trempé, de trois pieds de longueur, avec un manche de bois de six pieds de long, plus gros en haut qu'en bas, et creux jusqu'à la moitié pour y faire entrer le fer. La pointe du *harpon* est triangulaire; et a la forme d'une fleche. Le poids du fer étant en bas, de quelque ma-

Lorsque le harpon a bien pris, on se hâte de filer la corde à laquelle il tient, et la chaloupe suit à la vue. Lorsque la *baleine*, qui au coup de harpon a pris la fuite et plongé dans la mer, revient sur l'eau pour respirer, on tâche d'achever de la tuer en la perçant à coups de lance, mais en évitant toujours avec grand soin sa queue et ses nageoires, qui donnent des coups mortels. Ce moment est le plus dangereux. Toujours elle rejette l'eau avec fureur et un bruit épouvantable; souvent elle fait rejaillir son sang en si grande quantité, qu'elle en couvre les chaloupes et les Pêcheurs, et que la mer en paroît teinte dans un grand espace. Le bâtiment toujours à la voile, suit de près, afin d'être à portée de remorquer la *baleine* harponnée. Lorsqu'elle est morte, ou que l'animal épuisé n'a plus de force, ce qui se reconnoît à la corde qui paroît lâche, et au foible bruit de l'eau que la *baleine* rejette alors par ses naseaux, on la remorque, on lui coupe la queue, et on l'attache aux côtés du bâtiment avec des chaînes de fer : la tête est vers la poupe, et l'endroit où l'on a coupé la queue, vers la proue. Aussitôt les Charpentiers se mettent dessus la *baleine*, vêtus d'habits de cuir, avec des bottes armées de crampons de fer aux semelles, crainte de glisser sur la peau. Dans cet état, ils enlevent le lard de la *baleine* suspendue dans l'eau, et on le porte à l'instant dans le bâtiment où on le fait fondre.

Les Hollandois craignant les dangers du feu dans les vaisseaux, transportent les barriques de graisse dans leur pays pour la faire fondre, en quoi il se montrent moins hardis que les Basques. La hardiesse de ces derniers est récompensée par le profit qu'ils font, qui est communément triple de celui des Hollandois.

---

niere que le *harpon* soit lancé, il tombe toujours sur sa pointe. A ce fer, près du manche, est attachée la *harpoire*, qui est une corde de six à sept brasses de longueur sur un pouce d'épaisseur; elle doit être faite du chanvre le plus doux et le plus fin, et sans être goudronnée; on la roule, afin qu'elle ne retienne pas le *harpon* lorsqu'on le lance. Cette corde est liée à une autre, placée à l'autre bout du *harpon*, pour suivre l'animal dans sa fuite. Cette derniere est bien goudronnée, faite d'un chanvre rude, et beaucoup plus grosse et plus forte que la *harpoire*.

Comme les François et les Basques font fondre la graisse ou le lard des *baleines* à mesure qu'on l'enleve, les huiles françoises sont aussi meilleures et moins puantes que celles que préparent les Hollandois.

Une *baleine* moyenne produit environ douze mille livres pesant d'huile. Elle donne un plus grand nombre de barriques d'huile, à raison de sa grandeur et de son embonpoint. En général la couche de lard dont une bonne *baleine* est totalement recouverte, a dix ou douze pousses d'épaisseur. Les couteaux dont on se sert dans cette opération ont jusqu'à cinq pieds de longueur : on se tient loin de la graisse, on la croit capable de causer une contraction de nerfs, et de rendre perclus les bras et les mains.

Lorsqu'on a tourné et retourné la *baleine* pour en enlever la graisse, on retire les *barbes* ou *fanons* qui sont attachés dans la gueule, et que nous avons dit lui servir de dents.

La côte entiere et osseuse appartient non-seulement au propriétaire du vaisseau, mais encore à tous les intéressés dans l'entreprise. L'Equipage a la moitié du produit de l'huile, et le Capitaine, le Pilote, le Charpentier, ont encore par-dessus les autres une gratification sur le produit des *barbes* ou *fanons*.

L'huile et les fanons sont les grands produits que l'on retire de la *baleine*. L'huile sert à brûler à la lampe, à faire le savon du Nord, à la préparation des laines des Drapiers, aux Corroyeurs pour adoucir les cuirs, aux Peintres pour délayer certaines couleurs, aux Marins pour graisser le brai qui sert à enduire et spalmer les vaisseaux, aux Architectes et aux Sculpteurs pour faire une espece de mastic avec de la céruse et de la chaux, lequel durci, fait une croûte sur la pierre, et la garantit des impressions de l'air et des injures du temps.

On distingue à Paris deux sortes d'*huile de baleine*. Celle qu'on nomme de *grande baie* ou de *pêche françoise*, est la meilleure, par la raison que l'on a dite ci-dessus. A l'égard des lames, appelées *fanons de baleine*, et que le vulgaire nomme improprement *côtes de baleine*, leur usage s'étend à une infinité de choses utiles : on s'en sert dans les Arts, et en particulier

dans l'ajustement des femmes, à faire tout ce qui exige à la fois de la force et de la souplesse, du ressort sans roideur, et de la flexibilité sans mollesse ; en un mot, on en fait des busques de corps, des branches de parasol, et mille autres ouvrages.

La chair des *baleines* est difficile à digérer, mais cependant propre aux estomacs robustes des Habitans des contrées qu'elles fréquentent.

La nécessité a appris aux Islandois et aux Pêcheurs des Isles de Féroë, le moyen de s'emparer de l'espece de *baleine* qu'on nomme le *nord-caper*, quoiqu'ils soient dépourvus de chaloupes, de bâtimens et des ustensiles nécessaires à cette pêche. Lorsqu'ils apperçoivent le *nord-caper* donner la chasse aux harengs, et les pousser adroitement sur les côtes pour en attraper un plus grand nombre à la fois, ils se jettent à l'instant dans leurs canots, ils poursuivent la *baleine* par-derriere à force de rames ; et si le vent souffle sur la côte, ils versent dans la mer quantité de sang, dont ils ont fait bonne provision. La *baleine* qui veut regagner la haute mer, s'effraie lorsqu'elle voit ce sang ; et plutôt que de nager à travers, elle retourne en fuyant vers la côte, où elle échoue, et alors ils s'en emparent aisément.

Ennemis des BALEINES.

Les *baleines* ont, indépendamment de l'homme, plusieurs ennemis très-dangereux, dont quelques-uns sont eux-mêmes de véritables *baleines*, mais d'espece différente ; telle est la *licorne de mer* ou le *narhwal.* Voyez *au commencement de cet article* LICORNE DE MER. Tel est l'*ourque* ou *épaulard* dont nous parlerons ci-après.

Les *baleines*, malgré leur force et la grosseur prodigieuse de leur masse, tremblent à l'aspect de l'*épée de mer* de Groënland, et de la *scie de mer ;* elles s'agitent en sautant d'une façon extraordinaire, et se sauvent avec précipitation du côté opposé. *Voyez l'article* SCIE DE MER, *et ci-après* EPÉE DE MER de Groënland.

La *baleine* a un autre ennemi qui la tourmente beaucoup, quoiqu'il soit en apparence infiniment moins

redoutable que ceux dont nous venons de parler ; c'est un ver testacée, qui, lorsqu'il est étendu, peut avoir six à sept pouces de long, et qu'on nomme *pou de baleine.* Cet animal est armé d'une coquille à nombre de pans, dont les deux extrémités forment une ouverture par où il passe ses bras, avec de longs poils qui lui servent à piquer la *baleine* et à se nourrir de sa graisse. Cet animal se loge sous les nageoires, dans les oreilles et vers le membre génital. Lorsqu'il est étendu, il a tout l'air d'un *polype de mer.* Voyez Pou de *Baleine.*

Epée de mer de Groënland.

L'*Epée du Groënland* est une petite espece de *baleine* de la longueur de dix à douze pieds, d'une agilité étonnante. Ses deux mâchoires sont armées de petites dents pointues : sa queue est horizontale ; et elle rejette, comme la *baleine*, par un évent, l'eau qu'elle avale. Elle porte sur le bas du dos une espece d'épée ou de sabre, d'où lui est venu son nom. Cette espece de sabre a trois ou quatre pieds de haut, et ressemble plutôt à un pieu pointu qu'à un sabre. De plus, il est revêtu de la même peau que l'animal, et paroît être hors d'état de blesser la *baleine.* On pense qu'il sert à cet animal pour s'arrêter dans sa course, ou pour en modérer quelquefois la trop grande rapidité. Ce pieu est-il une espece de nageoire? M. *Brisson* désigne ainsi cette espece d'*épée de mer : Delphinus* (*Gladiator*) *pinnâ in dorso unâ gladii recurvi æmulâ, dentibus acutis, rostro quasi truncato.*

C'est par leur gueule que ces animaux sont à craindre : ils marchent en troupe, et attaquent tous ensemble la *baleine :* ils lui arrachent avec leurs dents, chacun de leur côté, quelques morceaux du corps, jusqu'à ce qu'étant harcelée et fatiguée, elle ouvre la gueule et en fait sortir sa langue. A l'instant ils s'élancent sur cette langue, qui est presque la seule partie de la *baleine* propre à leur nourriture, et s'étant presque introduits dans la gueule, ils l'arrachent toute entiere : ce qui fait que les Marins trouvent quelquefois des *baleines* mortes qui ont perdu la langue. L'*épée de mer*,

est le *Kasatki* des Kamtschadales : il est aussi très-commun dans leurs mers. Les Pêcheurs de ces Insulaires le redoutent tellement, que loin de l'attaquer, ils l'évitent, et lui font même des offres pour qu'il ne leur fasse pas de mal : tout cela ne l'empêche pas de renverser leurs barques. Les Pêcheurs de *baleines*, sur les Côtes de la Nouvelle Angleterre, l'appellent *killæers*, (*assassin*). A l'égard de l'*épée de mer* dite *espadon*, poisson seul de son genre, *Voyez* ESPADON.

Marsouin, selon quelques-uns, *le Souffleur vulgaire.*

Le *Marsouin* ou *cochon de mer*, ou *porc de mer*, c'est le *Tursio* des Latins, le *Phocæna* des Grecs. Le nom de *marsouin* est dérivé, suivant *Belon*, de deux mots du bas-Allemand ; *meer*, mer, et *schwein*, pourceau ; de sorte que *marsouin* veut dire *pourceau de mer*, et cette dénomination est assez juste. Le *marsouin*, par la structure de son museau, et par sa conformation intérieure, ayant beaucoup de rapports avec le cochon.

Le *marsouin* est le plus petit des animaux cétacées ; et est regardé par M. *Anderson* comme une très-petite espece de *baleine*. Sa longueur ordinaire est de cinq à six pieds ; mais, quoique moins long que le dauphin, il a le corps plus fourni à proportion, et plus épais ; il a, comme lui, un trou ou évent sur la tête, par lequel il rejette l'eau. Sur le dos s'éleve une nageoire échancrée en demi-lune vers la queue, laquelle est taillée en faucille et horizontale, de même que les nageoires. La gueule est garnie, tant en haut qu'en bas, de petites dents fort pointues, espacées et disposées de maniere qu'elles s'engrenent réciproquement les unes dans les autres. Le *marsouin* n'a point d'oreilles externes, et l'œil peut à peine reconnoitre les conduits auditifs ; les deux trous des narines sont surmontés chacun par un poil ou une soie rude, longue d'un demi-pouce, et qui se trouve même dans le fœtus de cet animal. Sa langue est frangée par les bords, courte et attachée au fond de la bouche. Les parties de la génération sont apparentes dans les deux sexes. La femelle ne produit qu'un ou deux petits.

Le *marsouin* n'a pas la gaieté pétulante du dauphin ;

il paroît morne et lourd ; il a beaucoup de ressemblance avec l'ourque pour la forme du corps, mais il est plus petit. Au reste, l'espece du *marsouin* renferme quelques variétés ; car on en voit de couleur brune, et d'autres tout à fait blancs. Il paroît que les *marsouins* blancs habitent les fleuves de préférence à la mer ; qu'ils sont moins nombreux, plus solitaires que les bruns ; qu'ils ont aussi la chair moins bonne. Quelques-uns nomment *poursille*, l'espece brune, et *moine de mer*, l'espece qui est blanche, et qui a comme une sorte de coqueluchon. Cette espece est très-nombreuse et universellement répandue. On la trouve dans toutes les mers, et même dans quelques-uns des grands fleuves de la Chine et de l'Amérique. Ces petits cétacées vont par troupes, quelquefois de plusieurs milliers, et en telle quantité que la mer en est couverte dans un espace de plusieurs lieues. Ils suivent les navires, et quand ils s'en approchent de fort près, c'est, au dire des Mariniers, un présage de tempête prochaine.

Le *marsouin* entre et monte assez haut dans les grandes rivieres avec le flux ; on l'y voit s'y jouer, en pirouettant et s'élançant à mi-corps hors de l'eau : souvent il fait entendre un sifflement pareil à celui que rend un bœuf par une respiration profonde ; et c'est, à ce qu'on prétend encore, le présage d'un temps orageux.

La nourriture des *marsouins* consiste en sardines, maquereaux, et sur-tout en harengs. La pêche de ces petits cétacées se fait de différentes manieres ; la plus usitée est de les harponner avec le *bargout*, qui est un gros javelot monté d'un fort bâton, auquel est attachée une corde que le Pêcheur laisse filer à mesure que le *marsouin* blessé s'éloigne. On a observé que les autres *marsouins* viennent s'abreuver du sang qui sort en grande abondance de la blessure de celui qui est harponné, et que si par hasard le harpon se détache, ou que le *marsouin* retombe lorsqu'on le tire de l'eau, les autres ne le quittent point qu'ils ne l'aient mangé. Lorsqu'on le jette sur le tillac après la pêche, ils poussent une sorte de gémissement semblable à celui d'un cochon qu'on vient d'égorger. Le sang des *mar-*

souins est aussi chaud que celui des animaux terrestres. Les Pêcheurs du Mont-Farville en Normandie se servent pour la pêche des *marsouins*, de rets ou filets de gros fil, avec des mailles de neuf pouces en carré: lorsque les Pêcheurs apperçoivent de haute mer à la côte des *marsouins* dans les petites anses que forment les pointes des rochers, ils approchent, forment une espece d'enceinte au moyen du filet; alors les *marsouins* restent à sec, au reflux de la mer, et échouent les uns sur les autres; on les prend facilement, on les assomme: on en voit quelquefois franchir le filet en s'élançant, quand il y a encore assez d'eau pour qu'ils puissent nager. Au Canada, dans le temps de la basse-marée, on fiche dans la vase ou dans le sable des piquets garnis par le haut de verdure: on attache à ces piquets des filets en forme d'entonnoirs, et lorsque la marée monte, les *marsouins* qui poursuivent les harengs que la verdure attire, passent par l'entonnoir, sans pouvoir retourner à la haute mer; ils restent à sec lors du reflux parfait, et on les assomme à coups de bâton.

On dit (ce qui paroit très-singulier) que tous les ans, dans le mois de Juin, le *marsouin* devient aveugle, par l'effet d'une petite membrane ou espece de taie qui se forme sur ses yeux. Les Islandois ne manquent pas de profiter de cette saison, et ils en chassent quelquefois jusqu'à trois cents à la fois vers les côtes, où ils les prennent facilement. Ils mangent les jeunes *marsouins*, et retirent un peu d'huile des autres. En général la chair des *marsouins* est peu délicate et de difficile digestion; il n'y a guere que le foie et la tête qui en soient mangeables, et la plus grande utilité qu'on retire de la pêche des *marsouins*, consiste dans leur lard, qu'on fait fondre pour en tirer de l'huile, qui sert à brûler, et qu'on emploie aussi dans les Tanneries, les Savonneries, etc. On prétend que la peau du *marsouin*, apprêtée, donne un cuir léger, souple et impénétrable aux coups de feu.

Epaulard ou *Ourque* (Orca).

Rondelet donne ce nom à une espece de *baleine*, qui est le *Butz-kopf* d'Anderson. On le nomme *dorgua* en

Languedoc ; c'est le *Delphinus pinnâ in dorso unâ, dentibus obtusis* de M. Brisson ; le *Delphinus rostro sursùm repando, dentibus latis serratis* d'Artedi. C'est un cétacée de moyenne grandeur ; il n'a guere que quinze à seize pieds de longueur, et ressemble en tout si fort au *marsouin*, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, qu'on ne pourroit le regarder que comme une espece de très-grand *marsouin*, ou comme la premiere entre celle des petits cétacées, marsouins et dauphins. L'*ourque* a, comme tous ces animaux marins, un conduit pour aspirer l'air et rejeter l'eau : c'est un ennemi qui se rend redoutable, même aux plus grandes *baleines*, par sa férocité, sa force et son agilité dans l'attaque, et par les dents larges, tranchantes et pointues, dont sa gueule est armée ; il mord la *baleine* et la fait mugir et fuir sur les côtes, ce qui est très-favorable aux Pêcheurs : aussi empêchent-ils autant qu'ils peuvent, qu'on ne blesse et qu'on ne tue les *épaulards*.

Dauphin.

Le *Dauphin* est mis au rang des *baleines*. Son nom est formé dans la plupart des langues du Grec δελφιν ; c'est la *Balæna minor, utrâque maxillâ dentatâ, dorso pinnato, Delphinus vulgò dicta* d'Anderson. C'est un animal marin dont la figure a peu de rapport à celle qui entre dans le Blason, et à la forme sous laquelle les Sculpteurs et les Peintres représentent cet animal. Le *dauphin* est un cétacée moins grand que l'*ourque*, et plus grand que le *marsouin* ; tous trois forment le groupe des petits cétacées, qui, pour toutes les dimensions, sont infiniment au-dessous des *baleines* et des *cachalots*. Le *dauphin* a communément dix pieds de longueur et deux d'épaisseur à l'endroit du plus gros du corps ; sa queue est à peu près de la même largeur. (Celui qu'on a vu à Paris en 1773, avoit un peu plus de dix pieds de longueur, il étoit gros comme un bœuf, et du sexe mâle : on le montroit au public sous le nom de *petite baleine*.) Il a deux nageoires ou palmes latérales, longues d'environ seize pouces, et larges de dix ; et une autre d'un pied et demi de hauteur, élevée en maniere de gouvernail sur le milieu du dos.

La forme du corps est ronde, oblongue, renflée à la partie antérieure, et se terminant en pointe ; sa peau est dure et très-lisse, noire sur le dos et blanche sous le ventre. Le museau est cylindrique, très-alongé en maniere de bec, d'où vient le surnom de *bec d'oie*, que l'on a donné au *dauphin :* ce long bec ou museau est profondément fendu, et les deux mâchoires sont garnies, sur plus d'un pied de longueur, de petites dents pointues, rangées en peigne, et dont l'atteinte passe pour être venimeuse. Sur la tête paroît l'évent ou l'ouverture de la trachée par laquelle il aspire l'air et rejette l'eau. Les yeux sont assez grands, et beaucoup plus à proportion du corps, que dans les plus grands cétacées.

Belon dit que le squelette du *dauphin* ressemble à celui de l'homme ; il faut en excepter les jambes, il n'en a pas. On y distingue vingt-quatre grosses vertebres, dont les premieres sont percées et contiennent la moëlle épiniere ; mais celles qui descendent depuis l'anus jusqu'à l'extrémité de la queue, sont autant de petites rouelles rondes, attachées les unes aux autres et non percées. La queue est uniquement composée d'une matiere nerveuse, sans autres ossemens ; mais les bras et avant-bras, quoique courts, ont les mêmes ossemens que dans l'homme. Le *dauphin* a aussi vingt-quatre côtes, un sternum, des omoplates, des clavicules ; l'espece de main est composée aussi de cinq doigts à articulation ; le pouce a deux os, le doigt d'après en a trois, le maître doigt en a quatre, celui d'après en a trois, le petit doigt n'en a qu'un. On lui trouve aussi les os du poignet *in carpo*, au dedans de la main. *Etr. Poiss. fol. 45 et 46.*

Le *dauphin* paroît être le plus vif, le plus léger et le plus intelligent des cétacées : il nage, s'élance dans l'eau et poursuit sa proie avec tant de vitesse, qu'on l'a nommé la *fleche de mer :* il devance les navires à la voile ; il est, dit *Pline*, plus vîte qu'un oiseau, plus rapide qu'un trait : *Ocyor volucre, ocyor telo ;* et suivant la remarque du même Naturaliste, aucun poisson ne pourroit échapper à sa poursuite, ni éviter de devenir sa proie si l'ouverture de sa bouche n'étoit coupée de maniere qu'il est obligé de se renverser sur

le flanc pour saisir, ce qui laisse au poisson un instant pour échapper. Cependant les nageoires du *dauphin* sont assez petites, et la rapidité de ses mouvemens tient plus à l'élancement et à la force musculaire de son corps qu'à l'impulsion de ses rames. Il lui arrive quelquefois, en poursuivant avec cette impétuosité les poissons sur les bords de la mer, de se mettre à sec, ainsi que lorsqu'il est, dit-on, tourmenté par de certains petits insectes qui le molestent d'une maniere insupportable.

La génération et l'accouplement de ces especes de cétacées sont les mêmes que dans la *baleine*: la femelle ne porte ordinairement qu'un fœtus, et rarement deux; son terme est à six mois; elle allaite son petit, et le porte tant qu'il ne peut nager: tout son accroissement est à dix ans. On croit que la durée de leur vie est de vingt-cinq à trente ans. On les voit ordinairement nager par troupes, ou seulement deux à deux. On en voit dans presque toutes les mers: les Grecs disent qu'ils font des migrations, qu'ils vont de la Méditerranée vers l'Hellespont, qu'ils restent quelque temps au fond du Pont-Euxin, et qu'ils reviennent ensuite d'où ils sont partis. Lorsqu'on les voit s'agiter, s'élancer, bondir à la surface de l'eau, et pour ainsi dire se jouer sur la mer, en temps calme, on en tire l'augure d'une tempête. On dit qu'ils se battent par troupes contre les *bonites* et les *albicores*. Ces bonites, ainsi que les albicores (ou thons) poursuivent les *poissons volans* pour s'en nourrir. *Voyez* BONITE *et* POISSON VOLANT.

Malgré ce qu'on a dit du caractere social de ces animaux, de l'affection que les *dauphins* ont pour les hommes, et leur goût prétendu pour la musique, s'ils suivent les vaisseaux, s'ils en approchent de très-près lorsque les Mariniers les sifflent, c'est plutôt par la gourmandise d'attraper ce qu'on leur jette, que par amour pour l'homme; aussi les attrape-t-on avec un morceau de viande mis au bout d'un hameçon; d'autres fois on les pêche en les harponnant comme les autres cétacées. Néanmoins, dans les mers de Grece ils conservent une espece de franchise fondée apparemment sur la tradition des histoires que contoit l'ancienne

Grece, du service qu'ils avoient readu à plusieurs Grecs, etc., en les sauvant du naufrage : et *Belon* dit que jamais aucun des Pêcheurs Turcs, Grecs, Esclavons et Albanois, ne fait de mal à un *dauphin*. Consultez *Etr. Poiss. pag. 7. verso.*

Le *dauphin* peut vivre plus long-temps dans l'air sans eau, que sans air dans l'eau, où il seroit suffoqué, s'il ne pouvoit venir de temps en temps respirer à la surface. *Gesner* en a vu un qui vécut trois jours hors de l'eau. On raconte que lorsqu'ils sont pris, ils répandent des larmes et font entendre quelques sons plaintifs. On prétend aussi que, flottant et dormant à la surface de la mer, on les entend ronfler.

Le *dauphin* a, comme tous les cétacées, un lard ou une graisse qui lui recouvre tout le corps, d'où vient que quelques-uns l'ont appelé *porc de mer*, nom qui néanmoins appartient au *marsouin*. On retire de la graisse ou lard du *dauphin* une huile qui n'est bonne qu'à brûler. Sa chair est noirâtre, a une odeur et un goût désagréables; elle est difficile à digérer.

Autres especes de BALEINES.

Les mers du Nord ne sont pas les seules où l'on trouve des *baleines ;* on en voit aussi dans la mer des Indes, au Cap de Bonne-Espérance. Ces animaux ont en général la même conformation, à l'excéption, peut-être, de quelques petites différences. L'histoire qu'on a donnée des *baleines* convient donc aussi à celles-ci.

On ne peut apprendre sans étonnement quelle est la force et l'adresse de l'homme sauvage, privé de tous les secours que l'industrie de l'homme civilisé a imaginés, et jouissant de toutes les forces de la Nature.

Lorsque les Sauvages de l'Amérique apperçoivent une *baleine*, ils se jettent à la nage, vont droit à elle et ont l'adresse de se jeter sur son cou, en évitant ses nageoires et sa queue.

Lorsque la *baleine* a lancé son premier jet d'eau, le Sauvage prévient le second, en mettant un tampon de bois qu'il enfonce à coups de massue dans un des évents ou naseaux de la *baleine :* celle-ci plonge aussi-tôt, et entraîne avec elle le Sauvage qui la tient

fortement embrassée, au moyen des crochets qu'il a promptement fait entrer dans sa peau. La *baleine*, qui a besoin de respirer, remonte sur l'eau, et donne le temps au Sauvage de lui enfoncer un second tampon dans l'autre naseau, ce qui l'oblige à replonger dans le fond de la mer, où elle est étouffée faute de pouvoir faire évacuation de ses eaux pour respirer.

Dans les mers qui baignent les Isles de Féroë, on voit plusieurs especes de ces *baleines*, que les Pêcheurs de ce pays, qui ne sont pas aussi hardis que les Sauvages, n'osent attaquer. La plus dangereuse de toutes est celle qu'ils appellent *trold-wal*, qui culbute souvent leurs barques, ou qui les souleve en passant par-dessous, et les soutient sur son dos, comme sur un rocher. Les Pêcheurs ont cependant trouvé un secret de les éloigner, en cachant du *castoreum* entre des planches sur le devant de leur barque ; l'odeur désagréable qui s'en exhale, et qui se fait sentir des *baleines*, dont l'odorat est très-délicat, les fait fuir aussi-tôt. Les Kamtschadales n'ont pas d'autres manieres de prendre les *baleines*, qu'en les perçant de traits empoisonnés. On a remarqué depuis quelques années, que ces cétacées fréquentent volontiers les mers de Kamtschatka ; on y en voit de très-grands qui approchent quelquefois des bords du rivage, et élevent leur dos au-dessus des eaux, afin que les *grolles* et les *mouettes* puissent enlever les coquillages qui s'attachent à leur corps et les incommodent beaucoup.

BALI, *Coluber plicatilis*, Linn. Ce serpent a au moins un pied de longueur. Sa tête est ovale, lisse, à peine anguleuse ; les yeux très-petits, les ouvertures des narines très-peu sensibles, et situées au sommet du museau ; les dents peu considérables ; le tronc épais, livide en dessus, marqué sur les côtés d'une bande longitudinale, formée par des écailles brunes, excepté à leur sommet où elles sont blanchâtres ; l'abdomen est assez blanc, mais sur chacun de ses côtés est une rangée de petites écailles jaunâtres ; les grandes plaques qui couvrent l'abdomen sont au nombre de cent vingt-huit ; la queue est très-courte et garnie de quarante-six paires de petites plaques, ayant chacune une tache brune assez grande ; on distingue

aussi quelques points bruns sur l'abdomen et sur les premieres grandes plaques. Ce serpent est du troisieme genre.

BALICASSE. C'est le *Choucas* des Philippines, de M. *Brisson*, et des *pl. enl.* 603. Il est à peu près de la grosseur du *merle;* sa queue est fourchue ; le bec, les ongles et les pieds sont noirs. On prétend que le chant du *balicasse* est aussi agréable que le cri des *choucas* est rauque. Le plumage du *balicasse* est noir changeant en vert.

BALISIER ou CANNE D'INDE ou BARALOU, (BAROULOU) *Arundo Indica Florida*, *Cannacorus quorumdam*, Lobel. Icon. 57. *Cannacorus musæ folio et facie*, Barr. Ess. p. 30. *Racua-canga*, Pis. *Katu-bala*, Rheed. Mal. *Alpina racemosa*, Plum. *Canna Indica*, Linn. 1. Les Caraïbes l'appellent *couroualy*, *balyri ;* c'est le *Cannacorus latifolius*, *vulgaris*, Tourn. Inst. 367. Le *balisier* est une fort belle plante qui croît en Amérique, notamment au bord des ruisseaux. Sa racine est un peu tubéreuse et garnie de fibres ; elle pousse des tiges simples, droites, feuillées et hautes de trois à quatre pieds et plus. Ses fleurs sont en épi terminal, d'une belle couleur rouge, et ressemblent en quelque sorte à celle du glaïeul : elles sont, dit M. *Deleuze*, d'une seule piece droite, partagée en six lanieres, dont une est courbée en dehors : elles n'ont qu'une étamine et qu'un pistil, auquel succede une capsule ovale à trois loges, garnies de semenses globuleuses. Ses feuilles qui ont environ quatre pieds de long sur vingt pouces de large, sont ovales et ressemblent à celles du bananier : elles sont alternes, pétiolées, d'un vert satiné, munies de nervures très-fines et paralleles : elles se développent en se déroulant comme un cornet. C'est sur ces feuilles que l'on étend le *cacao*, lorsqu'on le fait sécher. Les feuilles du *balisier* servent quelquefois à envelopper la *gomme élémi*, et à faire des cabas. Les Sauvages s'en servent en guise de serviettes. On en fait usage à Cayenne pour couvrir les cases, en les fendant par le milieu le long de la côte, et les rangeant ensuite successivement sur le toit qu'on veut couvrir ; on les coud de pied en pied, pour qu'elles ne soient pas endommagées par le vent : d'autres les attachent

tachent côte à côte ; de cette derniere maniere les couvertures durent le double du temps. La racine de cette plante est regardée comme diurétique et détersive. La graine du *balisier* teint en beau pourpre : il seroit à désirer qu'on pût fixer cette couleur et la rendre durable. Divers oiseaux, les pigeons ramiers sur-tout, sont fort friands de cette graine, ce qui rend leur chair amere dans la saison où ils en mangent. *Barrere* dit que les Sauvages mangent aussi ces graines par délices. Dans quelques contrées on se sert de ces mêmes graines en place de plomb, pour tuer les animaux. On assure que le *balisier* se trouve aussi dans l'Isle de Madagascar, et dans les régions chaudes de l'Asie et de l'Afrique.

Il y a le *balisier* à feuilles étroites, *Canna Indica, angustifolia*, Linn. Cette espece est plus petite, et ses feuilles sont lancéolées, étroites ; ses fleurs son jaunâtres. Elle croît en Amérique entre les Tropiques.

On distingue une variété à fleurs d'un jaune pâle, tacheté de rouge.

M. Le Vicomte *de Querhoënt*, habitant du Croisic en Bretagne, nous mande que le *balisier* d'Amérique s'est parfaitement naturalisé au climat du Croisic. « J'en ai, » dit-il, en pleine terre depuis plusieurs années, à » différentes expositions et sans aucun abri, qui me » donnent tous les ans des graines parfaitement mûres. » Ses tiges périssent tous les ans aux premieres gelées, » et dès le mois d'Avril les nouvelles pousses repa» roissent. Comme il n'a pas encore gelé ici, (15 » Novembre 1779) j'ai actuellement des *balisiers* en » fleur. Il en est de cette plante comme de l'*yucca* de » Virginie que l'on a d'abord tenu en serre, et qu'on » a éprouvé soutenir ensuite les plus rudes hivers de » ce pays. *Barrere* fait un conte, lorqu'il dit que les » Sauvages mettent les fruits capsulaires du *balisier* » auprès du feu pour qu'ils s'ouvrent et donnent » leurs semences. Les graines du *balisier* sont renfer» mées dans une enveloppe herbacée, à trois loges, » très-aisées à rompre. »

BALISTE. Nom d'un genre de *poissons cartilagineux*. Voyez *à l'article* POISSON.

BALIVEAU. *Voyez le mot* BOIS.

BALLOTE. *Voyez* MARRUBE NOIR *et* PUANT. Les Arabes donnent le nom de *ballote* à un chêne dont les fruits, doux comme les châtaignes, donnent de l'huile et servent de nourriture aux Habitans de l'Atlas.

BALSAMINE, *Balsamina femina*, C. B. Pin. 306. *Balsamina persicæ folio*, *Impatiens balsamina*, Lin. 1328. *Tilo-onapu*, Rheed. Mal. Plante annuelle, cultivée dans les jardins pour l'ornement des parterres en automne. Des mêmes graines que l'on seme, il leve des plantes dont les unes donnent des fleurs simples, les autres des fleurs doubles.

Cette plante pousse des tiges droites, cylindriques, hautes d'environ un pied et demi, tendres, succulentes, un peu renflées, qui portent des feuilles d'un beau vert, alternes, oblongues, pointues, lancéolées, dentées, assez semblables à celles du *pêcher*. Des aisselles des feuilles sortent des fleurs ou d'un beau rouge ou panachées, composées de cinq pétales inégaux, dont la supérieure est voûtée, et dont l'inférieure ressemble à une chausse d'hippocras ou à un capuchon : les deux latérales tombent en devant en maniere de rabat, garnies chacune d'une oreillette. A la fleur succede un fruit de la longueur d'un pouce, ayant la forme d'une poire, et composé de plusieurs pieces assemblées comme les douves d'un tonneau. Lorsque ce fruit est mûr, aussi-tôt qu'on le touche il se détache une des pieces ; les autres par une force élastique, se roulent sur elles-mêmes, et la graine est lancée aux environs ; ainsi toutes les parties de ce fruit paroissent tendues comme des ressorts, que la maturité ou le contact détendent. C'est un des moyens dont la Nature se sert dans certaines plantes pour semer les graines. Cette *balsamine* est originaire des Indes.

La plante connue sous le nom d'*herbe impatiente* ou de *merveille à fleur jaune*, s'appelle *balsamine sauvage* ou *des bois*, *Balsamina lutea*, (*impatiens*), *noli me tangere*, C. B. Pin. 306, Linn. 1329. Sa racine est vivace, à fleur de terre, et fibreuse. Sa tige est haute de plus d'un pied, cylindrique, glabre, verdâtre, genouillée, creuse ; ses feuilles pétiolées, ovales, dentelées et alternes ; ses fleurs sont jaunes et succédées de fruits longs, menus, noueux, et qui s'ouvrent comme

ceux de la *balsamine* ordinaire. Cette plante croît dans les bosquets, aux lieux humides et ombragés de l'Europe, de la Sibérie et de l'Amérique Septentrionale : on la peut placer entre les plus puissans diurétiques. M. *Boërhaave* assure que les feuilles de cette plante ayant été employées pour des lavemens au lieu de *mercuriale*, à laquelle elles ressemblent assez, l'effet en a été très-pernicieux. M. *Odhelius* a décrit dans les *Actes d'Upsal* de 1774, une substance concrete de la grosseur d'un grain d'orge, qu'il a trouvée dans le nectaire de cette *balsamine*, et qui étoit un vrai sucre natif, dur, transparent. On a appelé *noli me tangere* cette plante, parce que, quand elle est mûre, elle a cette propriété singuliere, que pour peu qu'on touche aux siliques qui contiennent sa semence, elles s'ouvrent et la laissent échapper : c'est une propriété commune à l'une et à l'autre espece.

Le genre des *Balsamines* offre encore d'autres especes. Il y a : La *balsamine de la Chine*, *Impatiens Chinensis*, Linn. ; sa tige est rouge, et sa fleur pourpre. La *balsamine à feuilles larges* de l'Inde, *Impatiens latifolia*, Linn. *Valli-onapu*, Rheed. Mal. ; sa fleur est rougeâtre. La *balsamine fasciculée* du Malabar, *Impatiens fasciculata*, Linn. *Onapu*, Rheed. Malab. ; sa fleur est rouge. La *balsamine à feuilles opposées*, *Impatiens oppositifolia*, Linn. *Koudan-pullu*, Rheed. ; ses fleurs sont d'un pourpre bleuâtre : cette espece se trouve dans les lieux sablonneux de l'Isle de Ceylan et du Malabar. La *balsamine cornue*, *Impatiens cornuta*, Linn. ; son capuchon est très-long et filiforme : cette plante se trouve à Ceylan. La *balsamine à trois fleurs*, *Impatiens triflora*, Linn. ; la fleur est d'un rouge agréable : cette plante croît dans les lieux humides à Ceylan.

BALTIMORE, *Icterus*. Oiseau du genre des *Troupiales*. On en distingue de plusieurs especes. Ces oiseaux sont à peu près de la grosseur du pinçon ; ils ont la tête, la gorge, les parties supérieures du cou, le haut du dos, les ailes et la queue d'un beau noir brillant ; le bas du dos et les autres parties du corps d'un très-bel orangé. Il y a une bande de cette couleur à l'origine des ailes et au bout de la queue ; les pieds et les ongles sont de couleur plombée. Ces oi-

seaux se trouvent en été dans la Virginie et le Maryland. Le *baltimore vulgaire* est représenté, *pl. enl.* 506, *fig.* 1. Celui du Canada est appelé *baltimore bâtard*, *pl. enl.* 506, *fig.* 2; il a les couleurs un peu sombres. Le *baltimore vert* de Saint-Domingue est appelé *siffleur*. Voyez *ce mot*.

Ces oiseaux disparoissent en hiver. Ils placent leur nid sur les arbres les plus élevés, ordinairement à l'extrémité d'une branche assez forte, et pour l'assurer ils entrelacent dans ses bords une menue branche de chaque côté. Les femelles ont les couleurs moins vives que les mâles : il y a des *baltimores* mâles qui ont les grandes plumes des ailes bordées, à l'extérieur, d'une ligne blanche.

BALTIMORE, *Baltimora erecta*, Linn. *Chrysanthemum Americanum, caule alato, amplioribus foliis binatis, floribus pallidè lutescentibus, parvis*, Pluk. Cette espece de plante radiée croît dans le Maryland, auprès de la ville de Baltimore; elle est annuelle. Sa tige est tétragone, velue, rude au toucher, ainsi que ses feuilles : ses fleurs sont composées, jaunes, terminales.

BALTRACAN. Plante qui croît dans la Tartarie, dont les feuilles, dit-on, ressemblent à celles de la rave. Sa tige est grosse comme le pouce, haute de deux pieds, creuse et revêtue d'une écorce verte jaunâtre. Son fruit s'ouvre dans la saison, et il répand alors l'odeur de l'oranger : il contient des graines semblables, pour la figure et l'odeur, à celles du fenouil. Les Tartares mangent ce fruit pour se soutenir en voyage.

BAMBLA, *pl. enl.* 703. Nom donné à un oiseau de l'ordre des *Fourmilliers*, et qui se trouve quelquefois à la Guiane; son plumage est d'un brun roussâtre. *Voyez* FOURMILLIER.

BAMBOCHE. *Voyez à l'article* BOIS DE BAMBOU.

BAMBOU. *Voyez les mots* BOIS DE BAMBOU *et* VOULOU.

BANANIER ou FIGUIER D'ADAM, ou *Figueira*, en latin, *Musa*, Plum. *Bala*, Hort. Malab. *Poma paradisi, palma humilis, longis latisque foliis*, C. B. Le *bananier* paroît être plutôt une plante herbacée qu'un arbre, dit le Pere *Nicolson;* car il n'y a point d'arbre sans bois ni branches, et le *bananier* n'a ni l'un ni les

autres : son port, sa grandeur représentent cependant à la vue un arbre plutôt qu'une plante herbacée. Le *bananier* ne seroit-il pas un passage de la Nature entre ces deux manieres d'être des végétaux ? Le *bananier* est, si l'on veut, une espece d'arbre exotique qui croît dans les climats chauds de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique, et dont le plus grand diametre du tronc est de huit à dix pouces. On n'y distingue ni écorce ni bois proprement dit; on ne peut représenter le tronc ou tige arborée et simple, que comme un gros rouleau de plusieurs feuilles couchées les unes sur les autres, et non adhérentes. Cette grosse tige, qui est verdâtre, très-tendre, s'éleve à la hauteur de dix à douze pieds, (à Saint-Domingue, de six à sept) : on l'abat facilement d'un coup de sabre. On voit cette grande plante dans les serres du Jardin du Roi, mais bien inférieure sans doute à celles qui croissent dans leur pays natal : on l'a cependant vu fleurir et porter des fruits en 1744. Lorsque la tige commence à sortir de terre, elle a la figure conique ; elle produit ensuite deux feuilles roulées, qui peu à peu se déploient, s'éloignent du centre pour faire place à deux autres qui en sortent de même ; à celles-ci succede une troisieme paire, et ainsi de suite (en total quatre à cinq paires), jusqu'à ce que la plante soit parvenue à sa grandeur naturelle.

Les feuilles, en y comprenant le pétiole ou la queue qui les soutient, ont six à neuf pieds de longueur, et presque deux pieds dans leur plus grande largeur. Ces feuilles sont donc plus longues et plus larges qu'aucunes que nous connoissions; deux suffisent pour envelopper un homme : elles sont d'un vert satiné admirable, foncé en dessus, et pâle en dessous ; obtuses à leur sommet; composées d'une quantité de petites nervures transversales, paralleles et serrées étroitement les unes aux autres ; quelques-unes d'entre elles sont plus apparentes, et forment autant de bandelettes de huit à dix lignes de largeur : le moindre vent suffit pour les diviser ; mais le plus fort ne peut leur faire quitter la côte, qui est le prolongement du pétiole auquel elles sont attachées. Ces pétioles s'élevent du centre de la tige en ligne droite, se succedent à mesure que la

plante croît, et ne s'écartent que peu les uns des autres ; ils sont convexes en dehors, plats en dedans, verdâtres, d'un goût fade, (les feuilles sont d'un goût douceâtre et un peu astringent), composés de filamens blancs et fermes, divisés intérieurement par des cellules et des cloisons, qui se resserrent à mesure qu'elles approchent de l'extrémité de la feuille. Lorsque toutes les feuilles ont paru, il s'éleve de leur centre une grosse tige comme un rameau unique, ligneuse, verte, penchée ou pendante, divisée par nœuds, terminée par un bouton alongé, pointu, long d'un demi-pied. Il est composé de plusieurs feuilles oblongues, appliquées les unes sur les autres, verticillées, veinées, d'un rouge clair en dedans, rembruni en dehors, couvertes d'une espece de rosée bleuâtre. Ces petites feuilles ou écailles spathacées s'ouvrent les unes après les autres, tombent et laissent à découvert les fleurs et les embryons des fruits attachés quatre ou cinq ensemble sur le même péduncule.

La corolle du *bananier*, selon *Nicolson*, est composée de quatre pétales blancs, dont deux oblongs, droits, épais, veinés, creusés en cuiller ; les deux autres sont minces, terminés en pointe : le centre est occupé par cinq étamines droites, blanches, qui environnent un pistil cylindrique, terminé par un stigmate épais, arrondi, roussâtre. Les fleurs qui sortent des aisselles des dernieres feuilles vers la pointe du bouton, sont stériles et ne produisent point de fruits, sans doute parce que l'arbre, dit le Pere *Nicolson*, a épuisé toute sa vertu prolifique en fécondant les premieres fleurs : celles-ci se changent en un fruit oblong, arrondi, long de cinq à huit pouces, tantôt droit, tantôt arqué comme nos concombres, recouvert d'une pellicule épaisse, unie, d'abord verte, ensuite jaune, composée de filamens longitudinaux. L'intérieur est rempli par une substance jaunâtre, molle, onctueuse, humectante, d'un goût douceâtre, aigrelet, agréable, divisée par plusieurs filets longitudinaux, parsemés de petits points noirs, qui sont les seules graines que cette plante produit : elles ne fructifient point. Ces fruits croissent en grappe, et forment neuf à dix étages autour de la tige ligneuse : plus ces étages approchent

du sommet de la tige, plus l'intervalle qui les sépare est grand. Ils sont composés de cinq, six, sept, huit ou neuf individus serrés les uns contre les autres: c'est ce qu'on appelle aux Isles, *patte de banane;* l'ensemble des *pattes* se nomme *régime de banane.* Chaque fruit est appelé *banam* par les Indiens : il devient d'un brun noir quand sa maturité est passée. Les plus gros *régimes* sont composés de plus de cent fruits dans les individus vigoureux qui vivent dans leur climat naturel.

Les fruits appelés *bananes* sont très-nourrissans, mais de difficile digestion. Les Egyptiens en font usage contre les âcretés de la poitrine. A Cayenne, on les mange crus ou cuits au four, ou coupés en trois morceaux sur le gril, ou coupés en deux et séchés au soleil : on les mange aussi au vin, à l'eau, au sel, ou cuits avec de la graisse. Dans ce même pays, on donne le nom d'*embagnon* à une sorte de bouillie qui se fait avec des *bananes.* Les Habitans de la Grenade en font une espece de pain, qui est d'un grand usage parmi eux. Enfin on en fait une boisson agréable : des *bananes* cuites avec leur peau dans de l'eau, la rendent sucrée ; après avoir ôté la peau, on les brasse. Cette boisson est très-nécessaire aux Negres.

Quelques Auteurs croient que c'est ce fruit qu'apporterent à Moïse les espions qu'il avoit envoyés à la découverte dans la Terre Promise, et que deux hommes avoient peine à porter, (c'étoit sans doute un régime entier.) Dans le pays où croît le *bananier*, on retire des fils de sa tige, en lui donnant certaines préparations.

L'eau qui sort du corps de la plante ou d'une feuille qu'on romproit, est jaunâtre, et laisse au linge une tache qui ne s'efface jamais : mêlée avec le jus des feuilles du *pois de sept ans*, qui rend une belle couleur verte, elle lui donne de la consistance, et l'empêche de pâlir.

On lit, dans l'*Histoire générale des Voyages*, Tome 2, que la *banane*, fruit qui croît dans l'Isle de Madere, est estimée des Habitans avec une sorte de vénération, comme le plus délicieux de tous les fruits, jusqu'à se persuader que c'est le fruit défendu du Paradis Terrestre, source de tous les maux du genre humain. Pour

confirmer cette opinion, ils alleguent la grandeur de ses feuilles, qui ont assez de largeur pour avoir servi à couvrir la nudité des premiers peres du genre humain.

M. *de Préfontaine* dit aussi (*Mais. Rust. de Cayenne*,) que les Portugais n'osent manger de ces fruits par superstition, parce qu'en les coupant en travers, ils croient, dans la figure qui s'y trouve marquée, reconnoitre la croix du Christ. Ce n'est qu'un Y. Ce même Auteur dit que dans la Guiane il y a deux especes de *bananiers*, ou deux variétés qui different par le fruit. Le fruit de l'une s'appelle *pacobe* ou *bacove*, et on lui donne le nom de *figue banane*. Il est plus court, plus gros, plus droit et même moins pâteux, plus fondant et plus délicat que celui de la *banane* commune et ordinaire, qui est plus long. La tige du *bacovier*, *Musa fructu cucumerino breviori*, Plum. est en dehors d'un vert jaunâtre, taché de noir; celle du *bananier* est toute verte. Le *bacovier*, *Musa sapientum*, croît dans les Indes, et spécialement en Guinée, au Brésil, aux Antilles et dans la Guiane. M. *de Préfontaine* ajoute qu'il n'y a qu'une *figue bacove* à Cayenne, mais qu'il y a plusieurs sortes de *bananes* qu'on distingue par des noms différens, et qu'un Habitant doit avoir de toutes sur son habitation. La *simple* et la *musquée* sont celles dont les Blancs font le plus d'usage. C'est une excellente nourriture : les Negres de la Grenade ne vivent presque pas d'autre chose. Les fruits du *bananier musqué* sont de quatre à cinq pouces de longueur, un peu arqués et d'un bon pouce de diametre. La *banane-cochon* est la plus grosse, elle est arquée et a quelquefois plus d'un pied de longueur sur deux à trois pouces de diametre. C'est une variété de la *banane* proprement dite, *Musa fructu cucumerino, longiori*, Plum.; c'est le *Plantain* ou *Plantanier* des Espagnols; le *Pissang-tando* de Rumph. : son fruit, quoique moins délicat, se mange avec plaisir, sur-tout quand il est cuit au four. La *guinga* fournit moins que les autres: elle ne rapporte que cinq ou six fruits par régime, les autres en donnent vingt-cinq ou trente. Les Sauvages, pour avancer la maturité de ces fruits, les enveloppent dans des feuilles de la plante même, et les mettent dans un trou pratiqué au coin de leurs

vases ; quelques jours après ils les retirent mûrs et d'un beau jaune.

On voit aux Indes Orientales une autre sorte de petite *banane* appelée *banane de singe*, *Musa simiarum*, parce que ces animaux en sont très-friands ; elle n'a que deux à trois pouces de longueur sur cinq à six lignes de diametre ; c'est de toutes les *bananes* celle dont le goût est le plus fin et le plus délicat. On trouve dans les Moluques un *bananier à grappe droite*, *Musa troglodytarum*, Linn. *Musa uranoscopus*, Rumph. Son fruit ne se mange que cuit. Il provoque l'urine, et la teint en rouge. Les régimes en contiennent jusqu'à cent cinquante et plus.

Les régimes des *bananes* ont cela de particulier ; qu'ils ne mûrissent jamais bien tant qu'ils sont attachés à la plante ; il faut les couper verts, et leur laisser prendre ainsi toute leur maturité. Les bœufs, moutons, etc. aiment beaucoup les tiges des *bananiers* ; et comme elles conservent long-temps leur fraîcheur, on en embarque sur les vaisseaux en guise de fourrage, pour la nourriture de ces bestiaux, dans les voyages de long cours.

Le *bananier* offre un genre de plante qui paroît très-voisin de celui des *balisiers*. Le *bananier* se multiplie, comme l'*ananas*, par des œilletons qui naissent au pied. Il ne porte jamais qu'une seule fois ; après quoi, soit qu'on le coupe ou non, il se flétrit peu-à-peu comme un roseau, se seche et tombe ordinairement : mais sa racine, qui est une espece de grosse bulbe arrondie, remplie d'une liqueur visqueuse, couverte de petites fibres ligneuses, et qui forme une touffe d'environ un pied de diametre, produit des caïeux avant que sa tige périsse ; ainsi cette racine a bientôt poussé d'autres rejetons, qui dans l'espace de douze à quatorze mois portent du fruit et meurent ensuite. Un caïeu de *bananier*, planté dans un terrain convenable à ce végétal, fleurit communément au bout de neuf à dix mois ; il a acquis en quelque sorte toute sa grandeur à cet âge ; sa culture exige un terroir humide, gras et profond.

Les étoffes faites avec la filasse de *bananier*, sont beaucoup plus belles que celles qui sont faites avec le fil d'*agave*.



Les Caraïbes appellent *balatana* les grosses *bananes ; baloulou*, les petites *bananes*.

BANC, *Stratum*. On donne ce nom à des lits de pierre qui s'élevent les uns sur les autres, tantôt horizontalement, comme la pierre calcaire, et tantôt inclinés à l'horizon, comme ceux de l'ardoise. On ne peut fixer ni la hauteur, ni la largeur du *banc* ; elles varient l'une et l'autre, selon la quantité de la matiere, la profondeur, l'étendue et la nature de la carriere.

On dit aussi un *banc de sable*, (*arenarum cumuli*) ; c'est un amas de sable qui s'éleve dans la mer vers la surface de l'eau ; celui de Terre-Neuve est le plus grand qu'on connoisse ; il a environ cent cinquante lieues de long sur cinquante de large, et n'a au-dessus de lui qu'environ vingt brasses d'eau. Ce *banc* n'est pas dangereux ; les Européens y font la pêche de la morue. *Voyez ce mot*. On dit aussi *banc de baleines* et *banc de perles*. Voyez BALEINE, *et l'article* NACRE DE PERLES.

BANCHE. Espece de pierre tendre et feuilletée, que M. *de Réaumur* regarde comme de la glaise durcie par la viscosité des eaux de la mer. La *banche*, à sa surface supérieure, est assez dure ; plus on approche de la pure glaise, plus elle paroît aussi insensiblement s'approcher de la nature de cette terre, et cela par degrés si insensibles, qu'il n'est pas possible de déterminer précisément où la *banche* finit et où la glaise commence. La *banche*, de grise qu'elle est, devient blanche et dure lorsqu'elle n'est plus humectée par l'eau. Nous avons observé que la *banche* (celle que M. *de Réaumur* a désignée sous ce nom, et qu'il dit faire partie des couches de terres qui bordent certains parages) est une sorte de marne composée du *tritus* des coquilles marines, et de glaise ou vase fine de la mer ; le tout plus ou moins endurci.

BANDE BLANCHE (la), Espece de tortue ; *Testudo terrestris pusilla, ex Indiâ Orientali*, Worm. *Testudo tessellata minor Africana*, Edwards et Rai. *Testudo pedibus subdigitatis, testâ hemisphæricâ, scutellis convexis trapeziis, margine striatis, disco punctatis*, Linn. L'écaille supérieure de cette tortue est à peine longue de quatre doigts ; elle n'a pas plus de largeur ; elle est composée

de trois rangées de lames, et d'un rebord qui regne tout autour. Ces lames sont agréablement panachées de noir, de blanc, de purpurin, de verdâtre et de jaune; et lorsqu'elles tombent en s'exfoliant, les parties dont elles se sont détachées paroissent d'un jaune noirâtre. L'écaille inférieure est blanchâtre dans toute son étendue, avec différentes lignes qui imitent des dentelures. La tête, en y comprenant le museau, ressemble à celle d'un perroquet avec son bec; elle a sur son sommet quelques protubérances d'une couleur de vermillon, mélangée de jaune; le cou est étroit. Les pieds de devant sont garnis, ainsi que les bras, de petites écailles qui ressemblent à de la corne; ils sont armés de quatre ongles. Les cuisses, ou plutôt les jambes de derriere, sont plus alongées, plus minces, et couvertes d'une peau commune qui a l'aspect d'un cuir; les pieds de ce même côté sont écailleux et pourvus de quatre ongles comme ceux de devant. La queue est effilée, terminée en pointe, et à peine longue de la moitié d'un doigt. *Wormius*, qui a donné cette description, rapporte dans son *Musæum*, p. 317, qu'il a nourri long-temps dans son jardin une *tortue* de cette espece, qui lui avoit été apportée par des Marchands.

Bande d'argent, *Clupea atherinoïdes*, Linn. Poisson du genre du *Clupe;* il se trouve à Surinam. Selon *Linnæus*, le caractere de ce poisson consiste dans une large bande de couleur argentée, qu'il a sur les deux côtés : à l'endroit où la plupart des poissons n'ont qu'une simple ligne latérale, le *poisson d'argent* proprement dit, et le *joel* ont une pareille bande; mais ils appartiennent d'ailleurs à des genres très-différens. *Voyez à l'article* Poisson. Le poisson *bande d'argent*, a le corps comprimé; la nageoire dorsale a douze rayons; chacune des pectorales en a quatorze; chacune des abdominales, et qui sont petites, en a huit; celle de l'anus en a trente-deux; celle de la queue dix-huit.

Bande noire. *Voyez* Serpent esculape.

BANDURA. *Voyez* Anramatique.

Bangue ou Banque ou Chanvre des Indes, *Cannabis Indica*, Rumph. Amb. *Cannabis similis exotica*,

Bauh. Pin. 320. *Kalengi cansjava*, Rheed. Mal. *Tsjeru-cansjava*, ibid. Plante qui croît dans les Indes Orientales, et qui a beaucoup de ressemblance avec le chanvre : elle est moins grande, plus rameuse, à tige plus dure, presque cylindrique, et ses feuilles sont toutes constamment alternes. Les individus mâles portent cinq ou sept folioles ; les individus femelles n'en ont communément que trois sur chaque pétiole. La dureté de la tige, et son écorce mince, rendent cette plante incapable de fournir des filamens pour la filature.

Les Indiens font usage de la graine de cette plante de diverses manieres. Ils la pulvérisent avec de l'opium, de l'aréca et du sucre, et prennent de cette composition lorsqu'ils veulent s'étourdir le cerveau pour oublier leur chagrin, calmer leurs maux et dormir sans inquiétude. Lorsqu'ils veulent être joyeux et facétieux, ils mêlent cette graine avec du musc, de l'ambre et du sucre. Cette préparation du *bangue*, que les Indiens appellent *majuh*, paroît avoir beaucoup de rapport avec le *massac* ou *malach* des Turcs, dont ils font usage en plusieurs maladies. *Lemery* dit que les Indiens mangent des feuilles et de la graine de cette plante pour exciter leur appétit, et se rendre plus habiles à l'acte vénérien ; ils y joignent du camphre.

Il paroît que cette même plante croît au Cap de Bonne-Espérance chez les Hottentots, où elle est connue sous le nom de *bakka*. C'est un chanvre sauvage, que les Européens sement et qu'ils y cultivent principalement pour les Hottentots qui l'estiment beaucoup. Ils en font usage en guise de tabac, lorsqu'ils ne peuvent s'en procurer, ou ils le mêlent avec leur tabac, lorsque la provision vient à s'épuiser.

BANIAHBOU. Les Habitans du Bengale donnent ce nom à un oiseau qu'*Edwards* a désigné sous le nom de *grive brune des Indes ;* c'est le *Merle de Bengale* de M. *Brisson*. On soupçonne que c'est le *Canorus* de *Linnæus*, et probablement une espece de *moqueur*.

BANISTERE, *Banisteria*. Genre de plante *à fleurs polypétalées*, qui a beaucoup de rapport avec les *mourelliers*, et qui comprend des arbres ou des arbrisseaux exotiques, la plupart sarmentaux ou grimpans, dont les feuilles sont ordinairement opposées ; le calice

divisé en cinq parties ; la corolle à cinq pétales et ouverte en rose : le fruit composé de trois capsules monospermes, et terminées chacune par une aile ou languette membraneuse, comme dans les fruits de l'érable. M. le Chevalier *de la Marck* en cite treize especes :

1.° BANISTERE ANGULEUSE, *Banisteria foliis sinuato-angulosis*, Linn. Cette plante sarmenteuse croît spécialement à Saint-Domingue ; ses fleurs sont jaunes.

2.° BANISTERE A FLEURS POURPRÉES, *Banisteria foliis ovatis, spicis lateralibus, seminibus erectis*, Linn. Elle croît naturellement dans l'Amérique Méridionale.

3.° BANISTERE A FEUILLES DE LAURIER, *Banisteria laurifolia*, Linn. Elle croît à la Jamaïque et dans la Guiane ; ses fleurs sont jaunes.

4.° BANISTERE A FLEURS BLEUES, *Banisteria cærulea*, Linn. Elle croît dans l'Amérique Méridionale.

5.° BANISTERE UNICAPSULAIRE, *Banisteria unicapsularis, an Banisteria Benghalensis?* Linn. Toutes les parties de la fleur sont cotonneuses ; la corolle est rougeâtre. Ce petit arbre croît à la Côte de Malabar. Les Indiens la cultivent dans leurs jardins, et se servent de ses fleurs, dit M. *Sonnerat*, pour parer leurs Dieux.

6.° BANISTERE A RAMEAUX FOURCHUS, *Banisteria dichotoma*, Linn. Elle croît dans l'Amérique Méridionale ; ses fleurs sont jaunes.

7.° BANISTERE A FRUITS ÉCLATANS, *Banisteria fulgens*, Linn. Elle se trouve dans l'Amérique Méridionale ; ses fruits sont d'un jaune d'or éclatant.

8.° BANISTERE BRANCHUE, *Banisteria branchiata*, Linn. Elle se trouve dans la Contrée citée ci-dessus : ses rameaux sont ramifiés, diffus et grimpans.

9.° BANISTERE DE SINEMARI, *Banisteria Sinomariensis ; foliis ovatis, acuminatis ; floribus luteis, corymbosis*, Aubl. C'est un arbrisseau qui croît dans la Guiane, au bord des forêts qui entourent les savanes et les terrains défrichés ; ses branches sont rameuses, sarmenteuses, et se roulent et s'étendent sur les branches des arbres voisins.

10.° BANISTERE A CORYMBES, *Banisteria quapara*, Aubl. C'est le *Quaparier* des Galibis ; il ne differe guere

du précédent qu'en ce qu'il est un peu plus élevé ; ses fleurs sont jaunes aussi, axillaires et corymbiformes.

11.° BANISTERE DORÉE, *Banisteria chrysophylla.* M. *de Commerson* a observé cet arbre au Brésil ; ses feuilles ressemblent à celles du *caimitier.* Voyez *ce mot.* Celles de cette *banistere* ont en dessous un duvet très-court, soyeux, luisant et d'un roux doré.

12.° BANISTERE A FEUILLES LUISANTES, *Banisteria nitida.* M. *de Commerson* a encore observé cette espece dans le Brésil ; mais ses rameaux ne sont point parsemés de petits points verruqueux, comme dans l'espece précédente. Le dessous des feuilles est blanchâtre, luisant et comme satiné ; le dessus est glabre.

13.° BANISTERE CILIÉE, *Banisteria foliis cordato-subrotundis, auriculatis, glabris, margine ciliatis*, La Marck. Elle a été observée au Brésil, par M. de *Commerson.* Ses fleurs sont jaunes, assez grandes, et ramassées presque en tête.

BANTAME. *Voyez* COQ DE BANTAM, *à l'article* COQ.

BANTIALE, *Bantiala.* C'est le nom Macassare d'une plante parasite, qui se trouve dans les Moluques sur les arbres. Les Malais appellent cette plante parasite *ruma-sumot*, qui signifie *nid de fourmis. Rumphius* en distingue deux especes, l'une noire, l'autre rouge.

BANTIALE NOIRE, *Nidus formicarum niger*, Herbar. Amb. p. 119. t. 55. f. 1. C'est une tubérosité arrondie, grise en dehors, couverte de verrues, lesquelles sont pointillées comme un dé à coudre ; elle pend aux branches des arbres, où elle se trouve attachée par de petites racines qui naissent de sa partie inférieure. Sa substance interne est blanche, verdâtre sur les bords, et toute percée de trous en galeries et en labyrinthes, qui servent d'habitations aux fourmis. Du sommet de cette tubérosité partent quatre à cinq tiges cylindriques articulées, longues de plus d'un pied, chargées en leur sommité de quelques feuilles amplexicaules, alternes, ovales, pointues aux deux bouts, un peu épaisses, fermes, glabres, lisses, sans nervures latérales, et longues de quatre à cinq pouces. *Rumphius* dit que du milieu des feuilles supérieures naît une petite fleur simple et solitaire, à quatre pétales blancs.

BANTIALE ROUGE, *Nidus formicarum ruber*, Herb.

Amb. *ibid.* C'est une tubérosité un peu plus grosse que la précédente ; elle est sphéroïde, couverte de rugosités, à peu près comme l'orange dite *pampelmouse*, d'un beau vert, à écorce molle, tendre et séparée de la substance intérieure, qui est charnue, et que l'on peut comparer, par son organisation, aux gâteaux des ruches à miel ; les cloisons de la substance interne de la *bantiale rouge* sont habitées par des fourmis. De la partie supérieure de cette tubérosité part une petite tige trigone, striée, dont l'écorce est écailleuse ; elle est chargée vers son sommet de plusieurs feuilles disposées presque en faisceau, lancéolées, pointues, molles, avec quelques nervures latérales et obliques. Après la chute des feuilles paroissent les fleurs ; elles sont blanches et à quatre pétales. Cette espece de tubérosité est suspendue au tronc et aux grosses branches des arbres. La grosseur de ces tubérosités qui leur sert de racine, paroît occasionnée par l'extravasation d'une portion de la séve, causée par les fourmis qui les habitent. La substance de ces tubérosités est d'une nature un peu caustique. (*Encyclopédie ancienne*).

BAOBAB. *Voyez à l'article* PAIN DE SINGE.

BAQUOIS, *Pandanus*. Genre de plante unilobée, qui, selon M. *de la Marck*, paroît avoir des rapports avec les ananas, et qui comprend des plantes exotiques qui s'élevent presque à la maniere des palmiers, sont munies de feuilles simples bordées de cils épineux, et portent des fleurs dioïques, disposées sur une sorte de chaton terminal, qui est environné de toutes parts de ramifications courtes et très-nombreuses. Le fruit est une grosse tête ovoïde, formée par l'assemblage de quantité de noix anguleuses, rétrécies presque en forme de coin par leur base, serrées les unes contre les autres, et qui renferment chacune une semence lisse et ovale. (*Linnæus fils*, Suppl. 64.)

BAQUOIS ODORANT, *Pandanus verus*, Rumph. Amb. *Kaida*, Rheed. *Keura odorifera*, Forsk. Ægypt. Cette espece croît naturellement dans l'Inde et aux Moluques : on la cultive à l'Isle de France, où elle est connue sous le nom de *baquois* ou de *vacouet*. Les chatons des fleurs mâles répandent une odeur très-agréable, et assez forte pour qu'un ou deux chatons

fleuris puissent suffire pour parfumer une chambre pendant un temps assez long. En Egypte on vend ces chatons à un grand prix pour la bonne odeur qu'ils exhalent lorsqu'ils sont cueillis nouvellement.

BAQUOIS A PLUSIEURS TÊTES, *Pandanus* (*polycephalus*) *humilis*, Rumph. Cette espece croît dans les Moluques, dans les terrains sablonneux ou pierreux qui avoisinent la mer. Ses fleurs sont inodores. Du milieu des feuilles, dans les individus femelles, sort un péduncule trigone, dur, et qui soutient cinq à huit têtes globuleuses, disposées en une grappe droite; les feuilles intérieures de chaque faisceau de feuilles sont, dans leur jeunesse, très-blanches vers leur base, molles, d'une saveur douce, et se mangent comme les bourgeons ou les jeunes feuilles de certains palmiers qu'on nomme *choux palmistes*.

BAQUOIS FASCICULAIRE, *Kaidata dai*, Rheed. Mal. Cette espece croît au Malabar. Son fruit est une très-grosse tête ovoïde, formée par l'assemblage d'un grand nombre de faisceaux particuliers, séparés les uns des autres dans leur partie supérieure, et composés chacun de six à huit noix oblongues. Ce gros fruit est rouge dans sa maturité; la chair intérieure de chaque noix est jaune; celle du réceptacle commun est blanche, spongieuse, et a une cavité dans son milieu.

BAQUOIS CONOÏDE, *Pandanus ceramicus*, Rumph. Amb. Cette espece se trouve dans les Moluques, et spécialement dans l'Isle de Ceram. Son fruit, qui est rouge dans sa maturité, a plus d'un pied de long; il est conique, obtusément trigone. Ses noix sont très-nombreuses et petites.

BARALOU ou BAROULOU. *Voyez* BALISIER.

BARBAIAN. *Voyez à l'article* DUC.

BARBARESQUE ou ECUREUIL DE BARBARIE. *Voy. à la fin de l'article* RAT PALMISTE.

BARBARINE ou BARBARESQUE. *Voyez à la suite de l'article* COURGE à limbe droit.

BARBARINS. Nom donné aux petits *barbeaux*, et au *surmulet*.

BARBASTELLE. C'est une espece de *chauve-souris*. Voyez *ce mot*.

BARBE, *Barba*. Nom donné au poil qui croît sur la

la partie inférieure du visage de l'homme. Ce poil est le caractere de virilité le plus constant ; la barbe paroît à l'âge de puberté, et croît jusque dans l'âge le plus décrépit ; seulement elle change de couleur et de solidité. *Voyez ce qui en est dit à l'article* POIL, *et à celui de l'*HOMME.

BARBE OU FANONS DE BALEINE. *Voyez* à l'article *Baleine de Groënland.*

BARBE DE BOUC. *Voyez au mot* SERSIFI SAUVAGE.

BARBE DE CHEVRE, *Barba capræ floribus oblongis* ; C. B. Pin. 163, Tourn. *Spiræa aruncus*, Linn. Cette plante ressemble à la reine des prés (*Ulmaria*). Ses tiges sont hautes de quatre pieds ou environ, rondes, rameuses ; ses feuilles oblongues, pointues, dentelées, attachées plusieurs sur une même côte qui est terminée par une seule feuille, n'ayant entre elles aucunes petites feuilles, comme dans la reine des prés. Ses fleurs naissent en grappes longues aux sommités des branches ; elles sont blanches et composées de cinq pétales disposés en rose. Ses semences sont oblongues. Sa racine est fibreuse. Cette plante vivace et propre à l'Europe, croît aux lieux humides, dans les bois, sur les montagnes, et est estimée astringente. La petite *barbe de chevre* est la *Reine des prés.* Voyez *ce mot.*

BARBE ESPAGNOLE OU CARAGATE musciforme ; *Viscum caryophylloïdes, tenuissimum è ramis arborum musci in modum dependens, foliis pruinæ instar candicantibus, flore tripetalo, semine filamentoso*, Sloan. Jam. Suivant le Pere *Nicolson*, c'est une espece de gui qui s'attache aux arbres et forme de longs filamens enchâssés les uns dans les autres (ils ne sont que mêlés), et qui flottent au gré des vents. Ils sont couverts de petites écailles, et renferment un petit filet noirâtre, élastique, assez semblable au crin de cheval. Ils sont divisés dans leur longueur par des nœuds, placés à deux ou trois pouces les uns des autres ; de chaque nœud sort une petite fleur oblongue, jaunâtre, à trois pétales, environnée de cinq, six, sept ou huit filamens, qui s'étendent de tous côtés, et se divisent également en nœuds qui en produisent d'autres, et ainsi de suite. Aux fleurs succede une capsule oblongue à trois côtes, qui s'ouvre en trois parties par le sommet,

et qui contient les semences. Cette plante parasite se trouve sur les arbres qui croissent au bord de la mer, le long des rivieres et des étangs à Saint-Domingue, à la Jamaïque, dans le Brésil et dans la Virginie.

Arbre de Jupiter, *Barba Jovis*, *pulchrè lucens*; J. B. 1. 385, Tourn. 651. *Anthyllis barba jovis*, Linn. Petit arbrisseau, haut de trois pieds à six, qui croît dans les lieux pierreux et montagneux, en Espagne, en Provence, en Languedoc et dans le Levant. Cette plante, dont l'aspect est assez agréable, a une tige dure, ligneuse, droite, rameuse; ses jeunes rameaux et ses feuilles sont couverts d'un duvet court, couché, luisant, très-soyeux et d'une couleur argentée; ses feuilles sont rangées comme par paires sur leurs côtes; la foliole terminale est sessile. Ses fleurs petites, jaunâtres, légumineuses, qui ressemblent à celles du genêt, naissent aux sommités des tiges : à ces fleurs succedent des gousses ovales, contenant chacune une semence. Cette plante est apéritive.

Barbe de renard, Adragant ou Épine de bouc; *Tragacantha*, C. B. Pin. 388, Clus. Cur. Post. Add. 60. *Tragacantha Massiliensis*, J. B. 1. 407, Tourn. 417. Sous-arbrisseau épineux qui croît naturellement en Provence. Sa tige est épaisse d'un pouce, haute d'environ un pied; elle forme par ses ramifications nombreuses une touffe large, diffuse, couchée en rond sur la terre; ses rameaux, qui sont comme hérissés d'épines, sont dénués de feuilles à la partie inférieure, qui paroît seche et comme morte : la partie supérieure est chargée de petites feuilles opposées, oblongues, obtuses, cotonneuses, blanchâtres, et même un peu soyeuses ou argentées lorsqu'elles sont jeunes. Les fleurs sont petites, légumineuses, axillaires et blanchâtres : aux fleurs succedent des gousses velues, renflées, à deux loges et remplies de petites graines de la figure d'un rein. Cette plante, ainsi que la suivante, est de la famille des *Astragales*.

Barbe de renard de Crete, *Tragacantha Cretica incana, flore parvo lineis purpureis striato*, Tournef. Cor. 29. Sous-arbrisseau qui croît dans le Levant, et spécialement dans l'Isle de Candie. M. *de Tournefort* en a trouvé une grande quantité dans les vallées qui sont

auprès du Mont Ida. Ce sous-arbrisseau à tiges ligneuses, très-rameuses, velues, noirâtres, très piquantes, hautes ou longues de deux à trois pieds, forme une touffe par-tout bien garnie; les épines, comme dans l'espece précédente, sont les pétioles dépouillés de leurs folioles; ils sont fort aigus, roides et jaunâtres; les feuilles cotonneuses et blanchâtres; les fleurs sont d'un pourpre clair et rayées de blanc.

Au commencement de Juin, jusqu'en Août, découle naturellement le suc gommeux, qui est connu dans le commerce sous le nom de *gomme adraganthe*, *Tragacantha gummi*. Les fibres dont la tige et les branches sont tissues, dit M. *de Tournefort*, se contractant dans les grandes chaleurs, expriment le suc glaireux dont cette plante abonde; ce suc extravasé se congele en gros filets, ou en maniere de petits rubans tortillés, ou comme autant de petits vermisseaux, qui percent à travers l'écorce dans les endroits où elle résiste le moins; les Bergers meurtrissent en marchant différentes parties de ce sous-arbrisseau, et c'est par ces endroits meurtris plutôt que par les autres, que les lames ou filets vermiformes de la *gomme adraganthe* s'échappent.

Lorsqu'on met tremper dans l'eau cette gomme, elle se gonfle beaucoup, et paroît comme une espece de crême glacée : c'est ce mucilage de *gomme adraganthe* que l'on emploie en Pharmacie et chez les Confiseurs, pour donner du corps aux compositions dont on veut former des pilules, des pâtes, des tablettes, des pastilles, etc. On mêle aussi cette gomme avec du lait pour faire des crêmes fouettées, et l'on y joint un peu d'eau-rose ou de fleur d'orange.

La *gomme adraganthe*, prise intérieurement, est humectante, rafraîchissante, aglutinante, propre à calmer les douleurs de colique, les ardeurs d'urine et la toux. Lorsqu'on veut la pulvériser promptement, il faut que le mortier soit chaud, afin de dissiper l'humidité aqueuse qu'elle contient.

Les Peintres en miniature rendent le vélin sur lequel ils veulent peindre, aussi uni qu'une table d'ivoire, en le vernissant avec de la *gomme adraganthe*. Pour cet effet, ils mettent du mucilage de cette *gomme* dans un

nouet de linge fin, et en frottent le vélin. Les Teinturiers en soie et les Gaziers emploient souvent cette *gomme* par préférence pour donner de la consistance et un lustre particulier à leurs ouvrages.

Prosper Alpin, *de Exoticis*, fait mention d'une autre espece de plante adraganthe, *Tragacantha altera*, qui ressemble en quelque sorte au dos du hérisson terrestre, et même à certains gros oursins garnis de leurs piquans. Sa racine est fibrée. (On voit cette plante dans le Cabinet de Chantilly avec cette étiquette, *Limonium erinaceum Creticum.* Plante cueillie sur le Mont Ida ou Psillority, le 20 Juillet 1730, par M. *Baume*, Consul à Candie).

BARBEAU ou BARBOT, *Cyprinus barbus*, Linn. En Italie, *barbio;* en Allemagne, *barble;* en Angleterre *barbel.* Poisson de riviere et de lac d'eau douce, du genre du *Cyprin.* Au bout ou plutôt aux angles de son museau, qui est pointu et cartilagineux, pendent deux barbillons de chaque côté, d'où lui est venu le nom de *barbeau.* Une petite veine rouge regne dans l'intérieur de ces barbillons. Les yeux sont petits et tournés vers le bas; la couleur des iris est dorée ou argentée, avec des taches brunes. La forme du corps du *barbeau* est oblongue et un peu arrondie dans son contour; le dos se courbe en arc, et a à son sommet une arête aiguë. Le ventre est plat, en sorte que quand ce poisson repose sur cette partie, sa gueule touche la terre, ainsi qu'on l'observe dans presque tous les poissons qui se tiennent au fond de l'eau. La ligne latérale est formée d'une suite de petits points; le dos est aussi parsemé de points noirs : la mâchoire supérieure plus longue que l'inférieure : il n'a point de dents. La fente des ouïes est petite, ce qui fait qu'il vit long-temps hors de l'eau. Ses écailles sont peu grandes, tendres, et minces; leur couleur est olivâtre sur le dos, et argentée sur le ventre. Les nageoires du ventre sont jaunes, et celles de la queue sont rougeâtres. La nageoire dorsale a dix rayons, dont le second est le plus élevé; les nageoires pectorales sont d'une grandeur moyenne; les abdominales ont chacune neuf rayons; celle de l'anus en a sept; celle de la queue est échancrée en forme de fourche. Ce poisson a commu-

rément un pied ou un pied et demi de longueur, et pese ordinairement deux ou trois livres; il s'en trouve dont le poids va à huit livres et plus. Quand il est pêché dans les eaux pures, sa chair est blanche et d'un très-bon goût. Les anciens Romains faisoient un grand cas de ce poisson, qui se plaît plus dans les rivieres que dans les lacs. Le froid leur est nuisible, car ils sont languissans en hiver. On doit éviter en tout temps de manger les œufs du *barbeau*, car ils troublent la digestion, et purgent par haut et par bas, quelquefois très-violemment, sur-tout dans le printemps. Comme ce poisson est vorace, il se prend facilement à la ligne. Son fiel est estimé très-propre à rétablir la vue : on en a eu un exemple bien frappant à Paris en 1767, dans M. *Baradelle*, Artiste très-connu pour les instrumens de Mathématiques. L'on prétend même que c'étoit là le remede qu'avoit employé le jeune *Tobie* pour guérir la cécité de son pere. Les insectes, les petits poissons, même ceux de son espece, sont sa nourriture ordinaire. Il est moins gras et moins bon à manger en hiver qu'en été. La laite de ce poisson est, en certaines saisons, grosse, d'un blanc rougeâtre et bonne à manger. On donne à ce poisson le nom de *barbillon* quand il est jeune, et celui de *barbeau* quand il a acquis sa croissance.

Barbeau. *Voyez* Bluet. A l'égard du *barbeau jaune, etc.* Voyez *à l'article* Centaurée.

Barbeau de Mer. C'est le *Rouget*.

BARBET. Nom donné à une race de chiens qui sont couverts d'un poil long, fourni et laineux comme une toison. Pour le reste des caracteres du *barbet*, Voyez *à l'article* Chien.

BARBICAN, *pl. enl.* 602. M. *de Buffon* a donné ce nom à un oiseau apporté des Côtes de Barbarie, où il n'est pas rare. Son nom indique d'une maniere assez juste sa nature mixte. Il ressemble aux *toucans* et aux *barbus* par le nombre et la position de ses doigts. Il a le bec fort et dentelé comme le *toucan*, mais bien plus compacte, bien moins long, comprimé sur les côtés et cannelé; il ressemble au *barbu* par des poils qui entourent la base de son bec, et par la conformation de sa langue. Le *barbican* a le plumage de couleur noire sur

la tête, le cou, le corps, les ailes, les cuisses et la queue ; la gorge est rouge ; le ventre est rougeâtre ; une large bande noire traverse la poitrine ; le bec est jaunâtre, long de dix-huit lignes sur dix d'épaisseur. Les pieds sont bruns. Cet oiseau a neuf pouces de long ; sa queue en a trois et demi.

BARBICHON, *pl. enl.* 803. Espece de *gobe-mouche* de Cayenne, long de près de cinq pouces, et d'un jaune verdâtre. Sa femelle est un peu plus grande que lui, et la couleur du plumage est plus foncée ; le bec est noir, les pieds grisâtres ; de longues barbes ou soies entourent la base du bec. Cet oiseau semble siffler doucement les deux syllabes *pipi*. Le mâle et la femelle vont assez de compagnie ; leur nid est posé sur les rameaux les moins touffus, et construit avec de la mousse. Ce nid est d'une grosseur excessive, il a un pied de haut, cinq pouces de diametre, et une petite ouverture sur le côté à trois pouces du sommet.

BARBIER, *Labrus anthias*, Linn. Poisson du genre du *Labre* ; il se trouve dans les Mers de l'Europe et de l'Amérique Méridionale. Ce poisson, dit *Linnæus*, a toute la surface du corps de couleur rouge ; la queue est fendue en forme de fourche ; la nageoire dorsale a dix-neuf rayons, dont dix-sept sont épineux ; les opercules des ouïes sont dentelées comme la lame d'une scie.

Selon *Rondelet*, cet *anthias* a le premier rayon de la nageoire du dos long, fort et tranchant comme un rasoir, et de là est venu le nom de *barbier* à ce poisson. Les Anciens étoient dans l'opinion que l'*anthias* voyoit fort clair et de loin, et que quand il étoit pris à la ligne, il la coupoit avec son aiguillon tranchant : on a dit plus, on a ajouté que les autres poissons de la même espece venoient au secours de celui qui étoit pris, et le délivroient en coupant la ligne.... La chair de ce poisson est d'un goût agréable et se digere facilement. Voilà tout ce qu'on sait sur le *barbier*.

BARBILLON. Nom donné au *barbeau* encore petit. *Voyez* BARBEAU.

On donne aussi le nom de *barbillon* à une espece de *chien de mer*, dont il est mention à la suite de l'article BARBU. *Voyez ce dernier mot.*

BARBI-ROUSSA ou **Barbi-ronsa** ou **Barby-roesa** ou **Babiroussa**. Faux sanglier des Indes Orientales, de la grandeur du *cerf*, dont il a à peu près la figure. Ce n'est ni un sanglier ni un cochon; il n'en a ni la tête, ni les soies, ni la queue; il a les jambes plus hautes et le museau moins long; il est couvert d'un poil court et doux comme de la laine, et sa queue est terminée par une touffe de cette laine; il a aussi le corps moins lourd et moins épais que le cochon; son poil est gris, mêlé de roux et d'un peu de noir; ses oreilles sont courtes et pointues. Le caractere le plus remarquable, et qui distingue le *babiroussa* de tous les autres animaux, ce sont quatre énormes défenses ou dents canines, dont deux sortent de la mâchoire supérieure en perçant les levres, et s'étendent en courbe jusqu'au-dessus des yeux, en imitant parfaitement des cornes; les deux autres dents, qui sont moins longues, partent, comme celles du sanglier, de la mâchoire inférieure. Ces défenses sont d'un très-bel ivoire, plus net et plus fin, mais moins dur que celui de l'éléphant. On prétend que les femelles manquent de celles de la mâchoire supérieure. Ces énormes défenses donnent à ces animaux un air formidable; cependant ils sont peut-être moins dangereux que nos sangliers. Quoique grossiers et féroces ils s'apprivoisent aisément.

Cet animal, dit-on, se suspend la nuit par ses dents d'en haut à une branche fort élevée d'un arbre, pour dormir en sureté et à l'abri des tigres et autres animaux sauvages: reste à concevoir de quelle maniere ce quadrupede grimpe plus facilement sur des arbres que ses ennemis, d'ailleurs plus agiles et plus souples que lui. Il paroît plus naturel de dire avec M. *de Buffon*, que le *babiroussa* ne s'accroche ainsi à des branches que pour reposer sa tête ou pour dormir debout. Cette habitude lui est commune avec l'élephant, qui pour dormir sans se coucher, soutient sa tête en mettant le bout de ses défenses dans des trous qu'il creuse à cet effet dans les murs de sa loge.

Le *babiroussa* marche légérement et en troupe; il exhale une odeur forte qui le décele, ce qui fait que les chiens le chassent avec succès. Il grogne terrible-

ment, se défend et blesse des défenses de dessous : car celles de dessus lui nuisent plutôt qu'elles ne lui servent. Comme il a le poil fin et la peau mince, il ne résiste pas à la dent des chiens, qui le chassent de préférence aux sangliers, et en viennent facilement à bout. Il a l'odorat très-fin, et se dresse souvent contre les arbres pour éventer de loin les chiens et les Chasseurs : mais s'il est poursuivi sans relâche et long-temps, il court se jeter à l'eau, où il nage aussi bien que le canard, plonge de même, et échappe de cette maniere souvent aux Chasseurs.

Les Indiens trouvent la chair de cet animal très-délicate, la plus savoureuse et la meilleure de toutes celles des bêtes sauvages ; cette chair se corrompt en assez peu de temps.

Le *babiroussa* se trouve en Asie, dans l'Isle de Bouro, l'une des Moluques : on prétend qu'il se trouve aussi dans les Contrées Méridionales de l'Afrique.

BARBON, *Andropogon*. M. le Chevalier *de la Marck* donne ce nom à un genre de plante *unilobée*, de la famille des *Graminées*, et qui comprend des herbes dont les fleurs, en général, sont disposées sur un réceptacle linéaire, denté alternativement, formant soit un seul épi, soit plusieurs épis situés en faisceau ou comme des digitations. Les fleurs sont glumacées, velues ou laineuses à leur base, et de deux sortes sur chaque épi ; les unes sont hermaphrodites et sessilés, et les autres sont mâles et légérement pédiculées.

Parmi les especes dont les fleurs sont disposées en un seul épi ou en panicule, on compte :

1.° BARBON CARIQUEUX, *Andropogon spicâ solitariâ, imbricatâ, seminibus hirsutis, aristis nudis, contortis*, Linn. Selon *Rumphius*, ses tiges ont quatre à cinq pieds de hauteur. Cette plante croît dans les Indes Orientales ; on s'en sert à Java et à Balaya pour couvrir les maisons ; les pauvres ramassent le duvet soyeux de ses épis pour en former des coussins et en garnir leurs lits. En général, comme cette plante est plus nuisible en incommodant les Chasseurs, en bouchant les chemins, et en gênant les bestiaux dans leur pâturage, qu'elle n'est utile, on la détruit ordinairement par le feu.

2.° Barbon a épis tors, *Andropogon spicâ solitariâ, floribus inferioribus muticis*, Linn. *Ægilops Maderaspatana, glumis pilosis, aristatis*, Scheuchz. Cette espece croît naturellement dans l'Inde; son épi est un peu tors en spirale.

3.° Barbon a fleurs divergentes, *Lagurus humilior, paniculâ conicâ, laxâ, nutante, culmum terminante*, Gronov. Virgin. Cette espece se trouve dans la Virginie.

4.° Barbon paniculé, *Andropogon paniculæ pedunculis simplicissimis trifloris (aut quadrifloris), flosculo hermaphrodito, aristato, ciliato, basi barbato*, Linn. *Phœnix*, Hall. *Ægylops bromoïdes, jubâ purpurascente*, Bauh. Hist. Cette espece croît à Vérone, aux environs de Montpellier et dans la Suisse.

5.° Barbon penché, *Andropogon paniculâ nutante, aristis tortuosis lævibus, glumis calycinis hirsutis*, Linn. Cette espece croît dans la Virginie et à la Jamaïque.

6.° Barbon quadrivalve, *Andropogon paniculâ nutante, calycibus quadrivalvulibus, trifloris, flosculo hermaphrodito aristato*, Linn. Mant. Cette espece croît dans l'Inde.

7.° Barbon cymbifere, *Andropogon cymbarium*, Linn. Ses bractées sont purpurines et cymbiformes.

8.° Barbon couché des Indes Orientales, *Andropogon prostratum*, Linn. Ses tiges, qui sont très-rameuses, sont couchées sur la terre, et y prennent racine.

9.° Barbon alopécuroïde, *Andropogon alopecuroïdes*, Linn. Cette espece croît dans l'Amérique Septentrionale. Sa tige est haute de six pieds; son panicule est long, lâche et laineux.

10.° Barbon a balles rudes de l'Isle de Ceylan, *Andropogon squarrosum*, Linn. Ses tiges sont glabres et flottent à la surface de l'eau des étangs profonds où elles croissent.

11.° Barbon des Isles, *Andropogon insulare*, Linn. Cette espece croît à la Jamaïque. *Brown* dit qu'elle est vulnéraire et détersive.

12.° Barbon nard, *Andropogon nardus*, Linn. On croit que c'est le *nard Indien* des boutiques, c'est-à-dire, le *spica-nard*. Voyez *l'article* Nard.

Les *barbons* à fleurs disposées sur plusieurs épis situés en faisceau, ou en forme de digitations, ou par paires, sont :

1.° BARBON DOUBLE ÉPI, *Andropogon distachium*; Linn. Cette plante croît dans les Provinces Méridionales de la France, sur les côtes seches et pierreuses. Ses épis sont souvent un peu violets.

2.° BARBON HÉRISSÉ, *Andropogum hirtum*, Linn. Cette espece croît dans la Sicile, en Provence, dans l'Espagne et le Portugal. Ses épis sont courts, barbus et hérissés.

3.° BARBON ODORANT, *Andropogon schœnantus*; Linn. C'est le *Jonc odorant.* Voyez SCHÉNANTE.

4.° BARBON DE VIRGINIE, *Andropogon Virginicum*; Linn.

5.° BARBON BICORNE, *Andropogon bicorne*, Linn. C'est le *Cupupéba* de Pison. Cette espece croît à la Jamaïque, au Brésil; on la trouve aussi en Arabie.

6.° BARBON CRÊTELÉ, *Andropogon barbatum*, Linn. Cette espece, qui est le *Kouda-pullu*, Rheed. Mal., croît dans les Indes Orientales.

7.° BARBON MUTIQUE, *Andropogon muticum*, Linn. Cette espece croît au Cap de Bonne-Espérance.

8.° BARBON DIGITÉ, *Andropogon ischœmum*, Linn. Cette plante se trouve dans les lieux stériles et pierreux de l'Europe australe.

9.° BARBON DE PROVENCE, *Gramen dactylon villosum*, *ramosum*, *altissimum*, *Galloprovinciale*, Tournef. 351. On soupçonne que c'est une variété de l'espece précédente.

10.° BARBON FASCICULÉ, *Andropogon fasciculatum*; Linn. Cette espece croît dans les Indes.

11.° BARBON A ÉPIS NOMBREUX, *Andropogon polydactylon*, Linn. Cette espece croît à la Jamaïque.

12.° BARBON A ANNEAUX, *Andropogon annulatum*; Forsk. Cette espece croît en Egypte, le long des rives du Nil.

BARBOTE FRANCHE. *Voyez* FRANCHE-BARBOTE.

BARBOTINE. *Voyez* POUDRE A VERS.

BARBU, *Bucco.* Genre d'oiseau dont le caractere est d'avoir quatre doigts, deux devant et deux derriere, le bec un peu convexe en dessous et comprimé

par les côtés. On en distingue plusieurs especes, qui toutes ont pour trait spécialement caractéristique, une espece de *barbe* à la base du bec, qui est composée de plumes roides comme du crin, et tournées en devant. Ces oiseaux ont les mœurs sanguinaires, à peu près comme les *pies-grieches*, et sont propres à l'Ancien Continent : les *tamatias* qui ont beaucoup de rapports extérieurs avec les *barbus*, sont d'un naturel tranquille, qui approche de la stupidité, et sont propres au Nouveau Continent. Les *barbus* et les *tamatias* ayant les ailes fort courtes, ne peuvent fournir un long vol, et par conséquent, dit M. *de Buffon*, n'ont pu passer d'un Continent à l'autre; ainsi les *tamatias* doivent composer un sous-genre du *Barbu*.

Barbu (à gorge jaune) des Philippines, *pl. enl.* 331. Il est au moins de la grosseur du *moineau-franc;* sa longueur totale est de cinq pouces trois lignes; l'envergure de neuf pouces quatre lignes; la queue n'a que quinze lignes de longueur : la partie antérieure de la tête est dans le mâle d'un beau rouge; une bande de cette même couleur sur la poitrine; le reste du plumage supérieur d'un vert obscur; le reste de l'inférieur jaune, mais d'une teinte foible sur le ventre, avec des traits d'un vert obscur; l'œil est aussi entouré de jaune; le dessous de la queue d'un cendré-bleu : les jambes et les pieds jaunâtres; le bec et les ongles bruns. Il y a : Le *barbu à gorge noire* de l'Isle de Lucon. (*Voyage à la Nouv. Guin.*) Le *barbu à plastron noir* du Cap de Bonne-Espérance, *pl. enl.* 688, *fig.* 1. Le *grand barbu* de la Chine, *pl. enl.* 871; le vert est la couleur dominante de son plumage : cet oiseau a près de onze pouces de long. Le *barbu vert* de Mahé; son bec est blanchâtre. Voyez *pl. enl.* 870. Le *petit barbu* du Sénégal; son bec et ses pieds sont jaunâtres. Voyez *pl. enl.* 746, *fig.* 2. A l'égard du *barbu à gros bec*, de celui à *poitrine noire*, de celui à *ventre tacheté*, de ceux à *tête* et *gorge rouges* de Cayenne et de Saint-Domingue, et du *barbu* des Maynas, *Voyez l'article* Tamatia.

Barbu. M. *Broussonet* donne ce nom à une espece de *chien de mer* de la section de ceux qui ont *une nageoire derriere l'anus, avec les trous des tempes;* mais ce qui distingue ce *barbu*, est le grand nombre d'appendices

qu'il a sur la partie inférieure du museau. La description de cette espece, donnée par M. *Broussonet*, est extraite des manuscrits du Docteur *Solander*.

« Sa tête étoit large, aplatie et courte ; l'ouverture » de la gueule située presque au bout du museau ; les » dents en forme de lance, et disposées en plusieurs » rangs : à la partie inférieure du museau étoient plu- » sieurs appendices de différentes forme et longueur ; » il y en avoit une d'un demi-pouce de long, placée » au-devant de chaque narine ; elle étoit divisée laté- » ralement en plusieurs autres plus petites ; il y en » avoit cinq autres de chaque côté ; au-dessus de » l'angle que formoit l'ouverture de la gueule, elles » étoient vermiformes, et avoient un demi-pouce de » long : on en observoit encore deux de chaque côté » au-delà de l'angle de l'ouverture de la gueule ; l'an- » térieure étoit la plus longue et bifide : on en voyoit » en outre deux autres au-delà de celles-ci ; la posté- » rieure formoit plusieurs divisions : enfin, entre ces » dernieres et les nageoires pectorales, on en trouvoit » deux assez grandes, divisées sur un de leurs côtés en » lobules obtus ; les trous des tempes étoient grands ; » les narines placées immédiatement au-devant de » l'ouverture de la gueule ; il y avoit cinq bouton- » nieres ou évents (*expiracula*) de chaque côté ; l'anus » placé au-delà du milieu du corps ; la premiere na- » geoire dorsale à l'aplomb de l'anus ; la seconde » située entre la premiere et l'aplomb de la nageoire » de derriere l'anus : les pectorales plus grandes que » les abdominales ; la nageoire de la queue légére- » ment divisée ; la peau recouverte de très-petites » écailles, dures, lisses et luisantes : le corps avoit » trois pieds et demi de long, et il étoit garni de taches » de différentes grandeurs, noires, placées sans ordre, » rondes et anguleuses, entourées d'un cercle blan- » châtre, et ressemblant en quelque sorte à des yeux. » Cette espece de *chien de mer* a été prise dans la Mer » du Sud, sur la Côte de la Nouvelle Hollande, dans » une Baie que le Capitaine *Cook* a nommée *Sting* » *Rays-Bay*, à cause de la grande quantité de *raies* » qu'il y a trouvées ».

M. *Broussonet* fait mention d'une autre espece de *chien*

de mer, qu'il nomme le *barbillon* : « Celui-ci (dit-il) » est de la même section que le *barbu* ; mais une ap- » pendice vermiforme à chaque narine forme un ca- » ractere distinctif dans l'espece du *barbillon*, et lui en » a fourni le nom. Le *barbillon* est de couleur rousse. » Les individus dont la longueur n'excede pas un » pied, ont sur tout le corps de petites taches noires, » rondes, qu'on ne retrouve point dans les gros. Cette » espece de *chien de mer* se trouve dans les Mers » d'Amérique ». M. *Broussonet* en a vu plusieurs individus qui avoient été pêchés aux environs de la Jamaïque ; M. le Chevalier *Banks* l'a encore vue dans la Mer du Sud, sur la côte de la Nouvelle Hollande. Les plus longs que M. *Broussonet* a eu occasion d'examiner, avoient un peu plus de cinq pieds ; les écailles sont larges, aplaties, très-luisantes : comme elles sont aussi très-rapprochées, notre Observateur présume qu'on pourroit faire avec leurs peaux desséchées, les plus beaux ouvrages en *galluchat* ; mais qu'elles prendroient, à la vérité, difficilement les couleurs. On voit au Cabinet du Roi un assez grand nombre d'individus de cette espece desséchés, d'après lesquels M. *Broussonet* a fait la description suivante, et d'après plusieurs individus conservés dans la liqueur, et qui se voient dans la Collection de M. le Chevalier *Banks*.

« La tête du *chien de mer* appelé le *barbillon*, est » aplatie ; le museau court et obtus ; les levres épaisses » sur les côtés ; les dents en grand nombre, alongées, » aiguës et dilatées à leur base ; au-devant de chaque » narine, une appendice vermiforme ; les yeux et les » trous des tempes très-petits ; cinq évents ou bou- » tonnieres de chaque côté, dont les deux derniers » plus rapprochés, sur-tout dans les adultes, semblent » n'en faire qu'un seul : les nageoires pectorales » grandes ; l'anus également distant du bout du mu- » seau et du bout de la queue ; les nageoires qui l'en- » tourent arrondies, et plus petites que les pectorales ; » la premiere du dos à l'aplomb des abdominales ; la » seconde située avant l'aplomb de la nageoire de der- » riere l'anus ; celle-ci est petite et très-rapprochée » de la queue : la queue forme le quart de la longueur

» de tout l'animal ; elle est d'abord divisée en deux » lobes, et légérement échancrée vers l'extrémité. ».

BARBUE, *Ophidium barbatum*, Linn. Poisson du genre de la *Donzelle*. Il est commun dans le Golfe de Venise ; sa chair est blanche et ferme ; *Belon* dit qu'elle est d'un goût très-délicat. Ce poisson a beaucoup de rapport, pour la figure, avec l'*anguille* et le *congre ;* mais la *barbue* a le corps bien plus court à proportion de son volume, plus comprimé par les côtés, et d'une couleur plus claire : le dos est d'une teinte cendrée ; le milieu des côtés a un éclat argenté ; la peau a de petites écailles oblongues, étroites, éparses et sans aucun ordre ; la gueule est spacieuse ; les mâchoires et le palais sont hérissés de très-petites dents ; la langue est aiguë ; les yeux sont grands, recouverts par une membrane commune, transparente, leurs iris argentés. Les quatre barbillons que ce poisson a sous la mâchoire inférieure, partent d'un point commun, et ont un pouce de longueur. De même que l'*anguille*, la *barbue* n'a que trois nageoires ; savoir, deux pectorales ; et l'autre sur le dos, à la distance de deux pouces et demi de la tête ; elle se prolonge de maniere qu'elle fait, sans interruption, l'office de nageoire dorsale ; de celles de la queue et de l'anus, elle se termine à cette derniere partie ; le bord supérieur de cette nageoire unique, est noir comme dans le *congre*.

Villughby observe que la vessie aérienne de ce poisson, a le fond percé d'un trou dans lequel s'insere un petit tube fermé seulement par une membrane d'un tissu lâche et délié ; en sorte que quand on comprime la vessie, l'air entre dans le tube et le distend : ce même tube est rempli d'une liqueur visqueuse et transparente. A la partie opposée de la vessie, est un corps dur et glanduleux, semblable à un opercule ; en sorte que cette vessie paroît avoir deux prolongemens dans la direction de son axe.

BARDANE, Glouteron ou Herbe aux teigneux, *Lappa major*, *Arctium Dioscoridis*, C. B. Pin. 198. *Personata seu Lappa major aut Bardana*, J. B. 3. 570. *Lappa tomentosa*, *Arctium lappa*, Linn. 1143. C'est une plante annuelle qui croît naturellement dans les

prairies et sur les chemins, dont la racine est blanche en dedans et noirâtre en dehors, d'une saveur douceâtre, terreuse et un peu austere; elle rougit légérement le papier bleu. Sa tige est haute de deux ou trois pieds, épaisse, striée, un peu cotonneuse. Les feuilles de la *bardane* sont molles, cordiformes, pétiolées, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, larges, et longues d'un pied et plus. Ses fleurs, ramassées en bouquets, sont composées de plusieurs fleurons purpurins, contenus dans un calice globuleux, composé d'écailles imbricées, terminées par un crochet qui s'attache aux habits lorsqu'on en approche. Aux fleurs succedent des semences ovales à aigrette.

La racine de cette plante est regardée comme un excellent sudorifique; sa décoction est préférable à celle de la *scorsonere* dans les fievres malignes; on prétend que son infusion a guéri des goutteux: mais elle est bien désagréable à boire. Les feuilles de *bardane* sont résolutives, vulnéraires, et doivent leur vertu au nitre qu'elles contiennent; car étant seches, ses feuilles fusent sur les charbons. Sa semence est un puissant diurétique. On appelle aussi la *bardane*, *herbe aux teigneux*, parce qu'employée extérieurement elle est très-utile pour la gale. On se servoit autrefois de ses feuilles pour se masquer le visage, ce qui l'avoit fait nommer *personata*.

Le genre de la *Bardane* a de très-grands rapports avec les *chardons*. La *petite bardane* est le *Glaiteron*. Voyez *ce mot*.

BARDEAU. C'est le nom donné au *mulet* provenant du cheval et de l'ânesse. *Voyez à l'article* MULET.

BARDEAUT, en Guienne, est le *Bruant*.

BARGE, *Capriceps aut Limosa*. Oiseau aquatique et de passage, très-commun en Egypte, assez semblable au *courlis*. Cet oiseau, très-délicat à manger, a un cri qui imite celui du bouc et de la chevre. Il vient sur nos Côtes en Septembre, et cherche à vivre la nuit dans les marais salugineux, ainsi que font la plupart des oiseaux de nuit: comme les bécasses, la *barge* vit de vers et de vermisseaux qu'elle tire de la vase: cet oiseau court très-vite.

M. *de Buffon*, à l'occasion des *barges*, observe que

de tous ces êtres légers (les oiseaux), sur lesquels la Nature a répandu tant de vie et de graces, et qu'elle paroît avoir jetés à travers la grande scene de ses ouvrages, pour animer le vide de l'espace et y produire du mouvement, les oiseaux de marais sont ceux qui ont le moins de part à ses dons.... Aucun d'eux n'a les graces ni la gaieté de nos oiseaux des champs : ils ne savent point, comme ceux-ci, s'amuser, se réjouir ensemble, ni prendre de doux ébats entre eux sur la terre ou dans l'air; leur vol n'est qu'une fuite, une traite rapide d'un froid marécage à un autre. . . . Ils gisent à terre et se tiennent à l'ombre pendant le jour; une vue foible, un naturel timide, leur font préférer l'obscurité de la nuit, ou la lueur des crépuscules, à la clarté du jour; et c'est moins par les yeux que par le tact, ou par l'odorat, qu'ils cherchent leur nourriture. C'est ainsi que vivent les bécasses, les bécassines, les *barges*, et la plupart des autres oiseaux de marais.

La *barge* est d'un genre particulier ; on en distingue plusieurs especes : leur caractere est d'avoir quatre doigts, trois devant et un derriere; le bec est menu, fort long, plutôt recourbé en haut que droit, et obtus par la pointe.

Il y a : La *barge grise*, pl. enl. 876; c'est la *Barge aboyeuse*, le *Totano* des Vénitiens, le *Crex* de Belon. La *Barge aux jambes et pieds rouges*. La *Barge brune*, pl. enl. 876. La *Barge commune*, pl. enl. 874: son plumage est en général d'un brun roussâtre. La *Barge rousse*, pl. enl. 900; elle se trouve dans le Nord des deux Continens; c'est le *Francolin à poitrine rouge* d'Edwards, et l'on en distingue en Amérique une très-grande espece, *pl. enl.* 916. La *barge variée* ressemble à la *barge grise* ou *aboyeuse*, mais le croupion de celle-ci est blanc, et ses pieds sont gris; l'autre a le croupion brun et les pieds d'un noir verdâtre. La *barge blanche* se trouve à la Baie d'Hudson; *Edwards* lui donne le nom de *francolin blanc*.

BARNAQUE. *Voyez* BERNACLE *et* CONQUE ANATIFERE.

BARNET. Nom donné par M. *Adanson* à une espece de *buccin* qui offre une singularité remarquable. Toutes les

les vieilles coquilles, dit-on, soit mâles, soit femelles, se cassent par l'extrémité du sommet, lorsqu'elles ont atteint le nombre d'onze à douze spires, de maniere qu'il ne reste que les quatre ou cinq spires d'en haut ou de sa base. Par quelle mécanique l'animal peut-il procurer cette rupture dans une coquille operculée, aussi dure et aussi épaisse que l'est celle-ci dans sa vieillesse ?

BAROUTOUS. Nom que l'on donne à Cayenne à une *tourterelle* qui y est assez commune ; on diroit d'un grand *cocotzin*. Voyez *ce mot*.

BARRAS. *Voyez* GALIPOT.

BARRE. Nom donné par les Normands au flot ou flux des eaux de la Seine, lorsque la mer monte. *Voyez l'article* MER.

BARRE ou BARRUS aux Indes Orientales, est l'*Eléphant*. Voyez ÉLÉPHANT.

BARRÉ, (le) *Silurus fasciatus*, Linn. Poisson du genre du *Silure*. Cette espece se trouve au Brésil et à Surinam : c'est le *Mystus cirris sex, maxillâ inferiore breviori, rostro plagio-plateo, lato*, de Gronovius. Cet Auteur dit que la tête de ce poisson est aplatie en dessus, marquée d'un sillon longitudinal ; elle est partout de la même largeur que la plus grande de celle du corps ; la gueule est un peu ouverte et placée sur le dessus du museau ; les mâchoires, le palais et le gosier sont garnis de petites dents ; la mâchoire supérieure est immobile, et beaucoup plus longue que celle de dessous ; des six barbillons, deux sont beaucoup plus longs que la tête, et sortent de l'angle de la mâchoire inférieure ; les quatre autres, un peu moins longs, sont disposés sur cette même mâchoire. Les yeux sont saillans, arrondis, petits, situés sur le sommet de la tête ; les opercules sont dépourvus d'aiguillons ; les lignes latérales sont lisses et relevées à leur naissance. La premiere nageoire dorsale est garnie de sept rayons rameux, excepté le premier qui est simple ; la seconde dorsale est petite ; les pectorales ont chacune dix rayons, dont l'antérieur est roide ; les abdominales sont dépourvues d'aiguillons, mais garnies chacune de six rayons ; celle de l'anus en a treize ou quatorze. La queue est très-échancrée, et

son lobe inférieur bien plus long que celui de dessus : la peau lisse et sans écailles; la couleur des parties de dessus est roussâtre; celle de dessous est blanchâtre; les côtés sont panachés de grandes taches d'une teinte sombre, et les nageoires parsemées de taches noires. *Linnæus* prétend que le dos est marqué de bandes blanches sur un fond noir.

BARRELIERE. *Voyez à l'article* BAHEL-SCULLI.

BARRIS ou HOMME DES BOIS, ou GRAND ORANG-OUTANG. *Voyez* HOMME SAUVAGE, *l'article* SINGE *et celui d'*ORANG-OUTANG.

BARROS. *Voyez* BUCAROS.

BARTAVELLE. Espece de *perdrix* de Savoie et de Grece. *Voyez à l'article* PERDRIX.

BASAAL. Genre de plante à fleurs polypétalées, qui paroît avoir des rapports avec les *Antisdemes*: Voyez *ce mot.* Il y a : Le *basaal* à pétales pointus, *Rheed. Mal.*; les Brames l'appellent *vilengi*; les Portugais *fruita perdrica*; et les Hollandois, *swin-bessen.* C'est un arbrisseau toujours vert; il croît dans les terres sablonneuses du Malabar, et particuliérement aux environs de Cochin. Sa durée est d'environ quinze ans. La décoction de ses feuilles dans l'eau, avec un peu de gingembre, soulage dans les maux de gorge : les Naturels frottent le front et les tempes des frénétiques avec ses baies rouges, succulentes et frites dans le beurre; ses amandes sont blanchâtres et estimées vermifuges.

Une autre espece de *basaal*, est à pétales arrondis. C'est le *Tsjerium-cottam*, Rheed. Mal.; le *Ramisol* des Portugais, et le *Liis-bessen* des Hollandois. Cet arbrisseau croît naturellement à la Côte de Malabar.

BASALTE, *Basaltes.* Ce nom désigne, en Minéralogie, une espece de pierre de touche propre à éprouver les métaux, et qui se trouve en Lorraine, en Bohême, en Saxe, en Silésie. C'est une pierre dure dont *Pline* a parlé le premier, et qu'il dit se trouver en Ethiophie (*a*). Quelques Naturalistes modernes

(*a*) *Pline* entend par le nom *basalte*, la *pierre d'Ethiopie* noire et très-dure, dont *Strabon* a vu des colonnes et des morceaux d'une

regardent comme un *basalte* la fameuse pierre de Stolpen en Misnie, près de Dresde : cette pierre, qui a diverses configurations et grandeurs, est en masses qui se détachent communément en morceaux de figure carrée. On a aussi trouvé dans le lit du Rhin, proche Bonne, un véritable *basalte*, et nous en avons conservé un bel échantillon dans notre Cabinet : il est hexagone. Telle est encore la pierre connue sous le nom de *pavé de la chaussée des Géans*, (*Basanos maximus Hibernicus*), et que l'on voit dans le Comté d'Antrim, au Nord de l'Irlande.

La position naturelle des morceaux de cette sorte de *pierre* ou *pavé des Géans*, offre en cette contrée un spectacle digne de l'attention des Naturalistes : qu'on se figure une immense quantité de pierres fort obscures, noirâtres, pesantes, très-dures, assez lisses en leur surface extérieure, d'une figure prismatique ou polygone, communément à cinq pans et quelquefois à six, à sept, rarement à huit, à neuf, à trois et à quatre pans; chaque pierre ordinairement convexe par une surface et concave par l'autre, très-rarement plane par les deux surfaces : plusieurs de ces pierres de la même configuration, empilées perpendiculairement à l'horizon les unes sur les autres, de maniere que ce sont comme autant d'articulations qui s'emboîtent, s'engrenent ou se joignent toujours exactement pour former une colonne. Chaque articulation est facile à séparer. Voilà la premiere esquisse de ce phénomene aussi curieux que singulier. On reconnoît déjà que la nature, la figure et la position de ces pierres leur donnent un caractere unique; maintenant qu'on se figure un assemblage de plusieurs milliers de colonnes angulaires, (on diroit d'un groupe de solides piliers artificiels) dans une grande étendue de terrain, et qui fait une digue vers l'Ecosse; autre beauté des plus frappantes. Chaque articulation ou morceau a environ dix-huit pouces de haut et vingt de large, et même plus. Quant à la différence des figures que l'on ob-

épaisseur considérable. D'une seule colonne, l'Empereur *Vespasien* fit faire une statue entiere, avec seize enfans, qu'il dédia au Nil, dans le Temple de la Paix.

serve entre quelques-unes de ces pierres, ne pourroit-on pas dire que ceci a dépendu de la différence des milieux, dans lesquels les matieres constituantes se seront réunies pour s'y cristalliser? L'équilibre des fluides ou leur agitation, peut-être l'intervention accidentelle de corps étrangers, auront produit ces différences. Quant à l'espece d'irrégularité dans les assises continues et respectives des colonnes, ce fait est plus difficile à expliquer. On peut dire seulement qu'elles auront pris leurs hauteurs par intervalles dans l'eau chargée de la matiere du *basalte;* et comme dans une même masse chargée de cristaux de roche ou de sels, il y a des cristaux plus gros, plus grands et plus réguliers les uns que les autres, il a dû arriver que les articulations ayant acquis chacune dans la même direction plus de volume, les colonnes qui en seront composées dépasseront les colonnes voisines. La seconde articulation se sera cristallisée sur la premiere déjà consolidée; la superficie convexe de la premiere aura donné son empreinte en creux dans la culasse de celle du dessus, et ainsi de suite. Cette explication suppose des dépôts assez tranquilles, ou des fluides peu agités: cependant un bon Observateur très-connu, M. *Desmarests*, regarde ces cristallisations comme le produit des volcans, une matiere graniteuse comme vitrifiée ou en fusion; et cette sorte de lave, en se refroidissant, a dû se cristalliser, peut-être se fêler, se fendre, se diviser en morceaux aussi réguliers: il a trouvé des articulations de *basalte* en Auvergne, d'une grosseur énorme, dans des endroits qui ont autrefois subi des éruptions et des cataractes de feux souterrains. Ce dernier système ne laisse pas d'avoir des partisans. M. *Desmarests* dit encore que les *basaltes* articulés ne peuvent être considérés comme l'effet de la retraite de la matiere de la lave, mais comme celui de la compression des boules de lave. *Journal de Physique, Juillet et Août 1787.* Peut-être ces boules basaltiques ont-elles été formées ainsi lors de l'éruption du volcan; peut-être sont-ce des noyaux de prismes ou de colonnes basaltiques usées et chariées par l'eau. Revenons à la hauteur des colonnes en Irlande; il y en a depuis trois et quatre pieds jusqu'à trente et qua-

rante ; on n'en trouve presque point d'isolées ; elles forment des masses énormes ; la plus grande est particuliérement appelée la *chaussée des Géans*, l'autre porte le nom de *jeu d'orgue ;* celle-ci n'est composée que de soixante piliers, tandis que dans celle de la chaussée on en compte plus de trente mille. Dans les basses marées on observe que cette chaussée s'avance de cent toises dans la mer, et il est probable que sa longueur est beaucoup plus considérable. On estime sa plus grande largeur à deux cents quarante pieds, et sa plus petite à cent vingt. Du côté des terres on trouve plusieurs de ces colonnes à plusieurs milles à la ronde. On en a découvert aussi dans les roches graniteuses des montagnes Euganéennes près Padoue en Italie.

Cette pierre est d'un tissu serré, fait feu avec le briquet, et prend un beau poli ; elle est brillante dans ses fractures ; on n'y découvre point de corps étrangers, ni bulles, ni pores ; sa dureté la rend difficile à être travaillée ; elle peut servir de pierre de touche pour essayer les métaux ; elle ne se calcine point au feu ordinaire, elle y acquiert une couleur ferrugineuse, et se convertit, à l'aide de la soude dans un feu violent, en un verre noir. On voit trois beaux morceaux de *basalte* d'Irlande dans le Cabinet de Leyde, et sept à huit au pied du grand escalier du *Musæum* à Londres. *Voyez l'article* LAVE, *et consultez* notre *Minéralogie* et le *Supplément du Dictionnaire de* Chambers, *au mot* GIANTS-CAUSEWAY.

Dom de Alzate y Ramyres a mandé du Mexico à l'*Académie Royale des Sciences*, qu'on voit dans le domaine royal des mines de Pactucca une montagne formée de pierres taillées de la grosseur et de la figure dont on peut les désirer. On n'a que la peine de les détacher du monceau. Ces pierres ne sont pas rangées horizontalement, mais perpendiculairement à l'horizon ; et telle qu'est une de ces pierres, on peut être assuré que toutes celles qui sont au-dessus ou au-dessous lui ressemblent. Ces pierres paroissent être encore un *basalte* de même nature que celui de la chaussée des Géans. M. *Montent* a aussi trouvé du *basalte* en Languedoc. Le *basalte* du Nord est bien différent. *Voyez l'article* PIERRE DE BASALTE.

A l'égard du *basalte de roche*, Voyez *à l'article* PIERRE DE CORNE.

BASELLE, *Basella*. Genre de plante à fleurs incompletes, de la famille des *Arroches*, et qui comprend des herbes exotiques, dont les tiges sont grimpantes, les feuilles simples et alternes, et les fleurs disposées en épis axillaires qui n'ont aucun éclat. Le fruit est une semence recouverte par le calice qui, en grossissant, a acquis une consistance charnue, et pris la forme d'une baie.

Il y a : La *baselle à tiges d'un rouge-pourpre*, *Basella rubra*, Linn.; c'est le *Gandola rubra*, Rumph. Amb. Cette espece croît dans les Indes Orientales, et on l'y cultive dans les jardins, pour en manger les feuilles cuites en guise d'épinards. Ses baies donnent une belle couleur rouge, en teinture, mais peu durable. La *baselle blanche* est le *Marasakki* de Kæmpfer ; cette espece croît au Japon, dans la Chine et aux Moluques. La *baselle à feuilles en cœur* du Malabar. Celle *à feuilles luisantes* de l'Inde. Celle *à feuilles ovales-rhomboïdales* du Japon. Enfin celle *à fruits vésiculeux* du Pérou ; celle-ci est l'*Anrédéra* des Espagnols.

BASILE à épi couronné, *Basilæa coronata ; Corona regalis, lilii-folio crenato*, Dill. *Fritillaria regia*, Linn. Son épi de fleur est dense, et couronné par un bouquet de feuilles semblables à celles du bas de la plante, mais petites, et qui a quelque analogie avec la couronne de l'*ananas*. Cette plante croît naturellement au Cap de Bonne-Espérance ; M. *Linnæus* la rapporte au genre des *Fritillaires ;* mais M. *de la Marck*, dit que sa racine est tubéreuse comme celle des *asphodeles.*

BASILIC, *Ocymum*. Plante des plus agréables par sa forme élégante, par son odeur suave et aromatique. Elle est indigene aux Indes, en Perse, à Saint-Domingue : elle s'est naturalisée en Europe, où elle est assez commune : elle croît dans les lieux sablonneux et incultes. On en connoît de plusieurs sortes, qui croissent avec ou sans culture. Il y a : Le *basilic grand* ou *franc-basin* des Indes et de l'Amérique ; c'est le *Soladi-tirtava ; nala-tirtava*, Rheed. Mal. *Ocymum vulgatius*, C. B. Pin. 226. *Ocymum magnum*, Tabern. Icon. 343. *Ocymum basilicum*, Linn. 833. Le *basilic*

moyen et *vert*; *Ocymum medium*. Le *basilic moyen* et *violet*; le *basilic petit* et *violet*. Le *basilic petit* et *vert*, *Ocymum minimum*, C. B. Pin. 226, Linn. 833. C'est la petite espece *verte* que l'on éleve communément dans des pots, et ses fleurs sont hermaphrodites, chacune a quatre étamines et un pistil. Les fleurs de ce genre de plante sont en verticilles, axillaires, disposées en épis, fort odorantes, variées en couleur suivant les especes; chacune de ces fleurs est en gueule, la levre inférieure est entiere, la supérieure divisée en quatre; le calice est à deux levres, dit M. *Deleuze*. L'espece de *basilic* dont on fait usage dans les sauces, est le *Basilic moyen*, qui s'éleve à la hauteur d'environ un demi-pied, et dont les feuilles ressemblent à celles de la *pariétaire*. Ces plantes annuelles fleurissent en Juillet et Août; l'excellence de leur odeur les a fait nommer *basilic*, comme qui diroit *plante royale*.

Linnæus fait mention du *basilic blanc*, *Ocymum album*, Linn. Mant. 84. Il est originaire de Java et annuel; sa tige est haute d'un pied, verdâtre; ses feuilles larges d'un pouce ou environ, concaves, nerveuses, glabres, à peine dentées; ses fleurs verticillées, garnies de bractées, ovales, cordiformes et pointues; la corolle est blanche.

On distingue encore le *grand basilic sauvage*, *Clinopodium origano simile, elatius, majore folio*, C. B. Pin. 225; et le *petit basilic sauvage*, *Clinopodium arvense, ocymi facie*, C. B. Pin. 225. *Acinos multis*, J. B. 3. 259. Le *grand basilic sauvage*, *Clinopodium vulgare*, Linn. 821, a une tige de deux à trois pieds, simple, velue, carrée; ses feuilles sont opposées, petiolées, ovales, un peu dentées et velues; ses fleurs sont verticillées et terminales en tête, garnies de bractées sétacées. Cette plante croît le long des bois.

On distingue aussi le *basilic des Moines* ou *le basilic velu* d'Egypte; le *basilic inodore* de l'Inde : c'est le *Sulassi-putiutan* de Java.

M. *de Préfontaine* (Maison Rustique de Cayenne), fait mention du *basilic du Para* ou *baume de savanne*. Cette plante s'éleve à deux pieds de hauteur; sa feuille est rude et d'un vert noir; la fleur est petite et bleue. Une poignée de ce *basilic* cuite dans du fort vinaigre,

et appliquée fort chaud sur le point de côté, le guérit s'il ne provient que de vents.

Toutes les especes de *basilic*, dont nous n'avons cité que les plus remarquables, sont estimées cordiales et céphaliques; desséchées et réduites en poudre, on les mêle avec les autres herbes aromatiques : bien des personnes s'accommodent mieux de cette poudre que du tabac, qui leur irrite trop les fibrilles nerveuses de la membrane pituitaire. L'infusion de cette plante, prise en guise de thé, est très-utile pour les douleurs de tête. Il y a des Cuisiniers assez habiles pour employer avec tant d'art le *basilic*, le *serpolet*, la *sarriette*, le *thim*, et quelques autres herbes aromatiques, que les mets qu'ils préparent avec ces assaisonnemens, sont aussi agréables au goût, que s'ils y employoient les épices des pays étrangers; aussi ne faut-il pas s'étonner si quelques Epiciers sont aujourd'hui dans l'usage de faire entrer dans leur composition d'épices ces sortes d'aromates indigenes avec les exotiques.

BASILIC (le), *Lacerta* (*basiliscus*) *caudâ tereti longâ, pinnâ dorsali radiatâ, occipite cristato*, Linn. Ce *lézard*, qui se trouve dans l'Amérique Méridionale, est remarquable par une espece de crête ou de membrane qu'il porte sur l'occiput; cette crête est couverte d'écailles et s'éleve en forme de cône comprimé; le dos et la queue sont ornés d'une autre crête également élevée, partagée en plusieurs segmens par des especes de rayons, et couverte de petites écailles. Lorsque l'animal est tranquille sur un arbre, il replie et développe alternativement cette crête comme un éventail. Ce *lézard* est du quatrieme genre.

Des Ecrivains ont donné aussi le nom de *basilic* à un animal fabuleux, que l'on mettoit au rang des *dragons* et des *serpens*; l'on prétendoit qu'il tiroit son origine de l'œuf d'un coq, et que le seul regard de ce *basilic* donnoit la mort. On débitoit sur cela plusieurs autres contes, qui ne méritent point qu'on en parle. Nous nous contenterons seulement de dire ici que le *basilic* que les Charlatans et les Saltimbanques exposent tous les jours avec tant d'appareil aux yeux du Public pour l'attirer et lui en imposer, n'est qu'une sorte de *petite raie*, qui se trouve dans la Méditerranée, et qu'on

fait dessécher sous la bizarre configuration qu'on lui donne.

BASSE. *Voyez à l'article* PERCHE.

BASSET. Nom donné à une race de *chiens* à jambes courtes et basses. On peut voir *à l'article* CHIEN les caracteres et la filiation de cette race.

BASSOMBE. *Voyez* ACORUS DES INDES.

BATATTE ou PATATTE. On va réunir dans cet article le *topinambour* et la *pomme de terre*, parce qu'on distinguera mieux par opposition ces plantes, qui toutes sont originaires de l'Amérique, et que quelques Auteurs ont confondues ensemble, en attribuant ces différens noms à une seule plante. Cette réunion sera d'autant plus à propos, que ces plantes, dont la grande utilité dépend des racines, demandent à peu près la même culture.

La *batatte* ou *patatte*, *Battata*, est, dit-on, un *Convolvulus* dont la tige est verte et rampante, et pousse de nouvelles racines chevelues et laiteuses. Ses feuilles sont d'un vert clair en dessus, et un peu blanchâtre en dessous, le plus souvent taillées en cœur pointu; ses fleurs sont petites, vertes extérieurement et blanches intérieurement, semblables par leur forme à celles du *liseron*. A ces fleurs succede un fruit qui renferme de petites graines. La *batatte* se multiplie par les racines; il ne s'agit que de les fendre par quartiers et de les transplanter, elles reprennent aisément. Suivant des avis reçus de *Stockholm*, la culture de cette plante, introduite en Suede par la Comtesse *de Gardie*, y réussit parfaitement; on en fait du pain, de l'amidon, de la poudre, et l'on en tire aussi de l'eau-de-vie. Cette plante n'aime que les pays chauds : elle vient naturellement entre les deux Tropiques, en Asie, en Afrique et en Amérique : on en cultive aussi en Espagne. Sa racine est tuberculeuse, plus ronde que longue, d'un jaune plus ou moins rougeâtre. La *patatte* cuite dans l'eau ou sous la cendre, a un goût approchant de celui du *marron*. C'est l'*Apichu* des Péruviens, et le *Maby* des Caraïbes : ces peuples appellent *camicha* la *patatte* blanche; *huelcronum*, la *patatte* à mademoiselle; *alatti*, la *patatte* marbrée; *chimouli*, la romilliere; *yahuira*, la verte; *huelêche*, celle qui est rouge en dehors, jaune en dedans.

Nicolson distingue six especes de *patattes ;* savoir ; les *patattes blanches* à grosses racines, dites à *gros bois ;* les *patattes blanches*, moins grosses, dites *patattes suif;* les *patattes violettes* en dehors et en dedans ; les *patattes jaunes*, *à feuilles luisantes;* les *patattes d'un jaune d'abricot*, dites de *Samana*. A Saint-Domingue les tiges de ces *patattes* se donnent aux chevaux, et se nomment *bois patatte ;* elles leur tiennent lieu de fourrage ; les racines sont la nourriture ordinaire des Negres.

Pomme de Terre.

La Pomme de terre ou Morelle tubéruse alimentaire, *Solanum tuberosum esculentum*, C. B. Pin. 167, Linn. 265. *Battata Virginiana*, Park. Theat. 1383. Cette plante pousse, dit M. *Lestiboudois*, une tige grosse comme le pouce, et qui s'éleve à deux ou trois pieds de hauteur : elle est rameuse, anguleuse, striée, légérement velue ; ses feuilles sont conjuguées et rangées sur une côte, sans pédicule, de figure oblongue ; sa couleur est d'un vert triste, tachetée souvent d'un point noir purpurin ; ses grandes feuilles un peu lanugineuses et découpées, se trouvent ordinairement au nombre de sept ou neuf, toujours terminées par une impaire plus ample que les autres : dans les intervalles de ces feuilles, il s'en trouve d'autres plus petites à la côte, qui forment ce que les Botanistes appellent *aile*. Cette plante a de plus une petite feuille particuliere, que l'on appelle *décurrente*, (parce qu'elle regne vaguement le long de la tige, sans pédicule), un peu frangée ou replissée. Ses fleurs, qui paroissent en Juin et Juillet, sortent par bouquets du sommet des tiges ; elles sont composées d'une seule piece à cinq angles, formant une rosette un peu plissée ; elles sont communément au nombre de huit, dix, douze, s'ouvrant alternativement, et de couleur blanche purpurine ou gris de lin, et d'une odeur qui approche de celle du tilleul ; chaque fleur a cinq étamines et un pistil, qui se rassemblent et forment une sorte de bouclier qui orne la fleur. Ses fruits sont de grosses baies charnues, molles, à peu près de la grosseur de nos cerises, de couleur verte ; elles deviennent jaunes en mûrissant,

même d'un rouge sale, et contiennent une pulpe mucilagineuse, d'un goût désagréable, remplies de quantité de petites semences plates. Cette plante pousse en terre vers son pied trente ou quarante racines tubéreuses, de différentes grosseurs, irrégulieres, qui ressemblent en quelque façon à un rognon de veau, d'où partent les tiges et les petites racines blanches et chevelues : il y a de ces tubercules longs, oblongs, quelquefois gros comme le poing, et qui pesent jusqu'à huit et douze onces; il s'en trouve de différentes couleurs, blanchâtres, jaunes, gris, couleur de chair, rouges, purpurins : ces derniers sont les plus communs. Lorsqu'on les tire de la terre, on les voit garnis, outre leur pellicule, de petits nœuds ou mamelons qui annoncent les germes d'autres plantes toutes prêtes à se développer, si on les remettoit en terre.

Cette plante aime les pays froids, une terre meuble et un peu humide. A force de la cultiver, on parvient bientôt à des variétés qui pourroient passer (mais mal-à-propos) pour des especes originaires. Cette plante est originaire du Chily, où les Naturels l'appellent *papas* : sa racine leur sert de pain ; ils la mangent bouillie ou rôtie, et ne la conservent qu'après l'avoir exposée au soleil ou à la gelée. On verra par ce qui suit, que la *pomme de terre* est peut-être le meilleur présent que nous ait fait le Nouveau-Monde. C'est le *Kartoffel* des Allemands. (*a*).

(*a*) M. *Dombay* a écrit à M. *Duchesne* à Paris, une Lettre datée de Lima le 20 Mai 1779 ; en voici l'extrait : " Les Péruviens, de „ temps immémorial, ont su se préserver de toute espece de „ disette et de famine, par la culture de cette plante, qui, avec „ le *maïs*, est leur unique nourriture. Comme cette denrée est „ susceptible de la pourriture, les Péruviens ont obvié à cet incon- „ vénient par deux manieres simples de les préparer. Ces Peuples „ sobres entreprennent les plus grands voyages à pied avec un ha- „ vresac plein de *pommes de terre* desséchées et un peu de *maïs* qu'ils „ mâchent continuellement : la premiere préparation nommée par „ les Péruviens *papa séca*, consiste à faire cuire la *pomme de terre* „ dans l'eau ; on la pele, on l'expose ensuite au serein, puis au „ soleil, jusqu'à ce qu'elle soit seche ; dans cet état, elle peut se „ conserver plusieurs siecles, en la garantissant de l'humidité. Dans „ le pays on en fait une grande consommation, mélangée avec „ d'autres alimens. L'autre préparation est appelée *chunno :* on fait

On doit être surpris que ce n'ait été qu'au commencement du dix-septieme siecle, long-temps après la découverte de l'Amérique, que les Européens ont pensé à en faire usage. Les Irlandois commencerent les premiers cette culture. La Bretagne est, après l'Irlande, l'endroit où elle croît le mieux. De l'Irlande, la culture de cette plante a passé bientôt en Angleterre, de là successivement en Flandres, en Picardie, en Franche-Comté, en Alsace, en Bourgogne, en Languedoc et dans d'autres endroits de la France; enfin en Suisse, où depuis vingt-cinq à trente ans la culture s'en est tellement accrue dans les champs, que cette manne fait en hiver la nourriture du peuple, sur-tout des enfans, qui, comme l'on sait, ne deviennent pas des hommes moins robustes que nos François nourris avec le plus beau froment.

La culture de la *pomme de terre* n'a pas été traitée jusqu'à présent avec autant de soin qu'elle le méritoit. Elle est digne d'attirer l'attention du gouvernement et de chacun de nos Cultivateurs modernes, sur-tout si l'on fait réflexion à la grande utilité dont elle peut être en cas de disette; et avec d'autant plus de raison, qu'un petit espace de terrain peut suffire pour produire la nourriture d'une famille considérable; car par la culture dont on parlera plus bas, un arpent de terre qui produiroit douze quintaux de froment, en rapporteroit deux cents de *pommes de terre*. Dans les cas même d'abondance de grains, cette plante, tant par ses tiges que par ses racines, fournira une excellente nourriture à nos animaux domestiques. La culture en seroit beaucoup plus lucrative que celle des menus grains; d'autant mieux que, lorsque les chevaux y sont habitués, ils mangent la *pomme de terre* avec le même plaisir que l'*avoine*. Cet aliment étant cru paroît un peu âcre, et étant cuit un peu fade; mais des

---

„ geler la *pomme de terre*, on la foule ensuite aux pieds pour lui „ faire quitter la peau: ainsi préparée, les Péruviens la mettent „ dans un creux d'eau courante, et la chargent de pierres; quinze „ ou vingt jours après, ils la sortent de l'eau, et l'exposent au „ serein et au soleil jusqu'à ce qu'elle soit seche. Ces Peuples en font „ des especes de confitures, une farine pour les convalescens, et „ la mélangent avec presque tous leurs mets „.

personnes qui ne demandent qu'à se sustenter, s'y accoutument bientôt, avec d'autant plus de facilité, qu'il n'est point mal-faisant. Des Sybarites reprochent à la *pomme de terre* d'être venteuse ; mais qu'est-ce que des vents pour les organes vigoureux des Paysans et des Manœuvres ? On peut faire manger généralement à toutes sortes de volailles les *pommes de terre* cuites ; on peut de même les faire cuire pour commencer à y habituer les bœufs, vaches, chevaux, moutons et cochons ; ensuite ils en viennent à les manger toutes crues.

Après avoir labouré la terre, on doit songer, à la fin de Février ou au commencement de Mars, suivant que la saison est précoce, à semer les *pommes de terre*. On met les petites toutes entieres à deux pieds les unes des autres : on peut couper les grosses pommes (*racines*) par tranches ; car il suffit qu'il y ait sur chacune de ces tranches un ou deux yeux (*germes*) pour qu'elles puissent pousser. (M. *Bourgeois* dit que les Cultivateurs ont cependant observé que les *pommes de terre* qu'on coupe par tranches, et les petites qu'on plante, ne viennent jamais aussi grosses que lorsqu'on fait un choix des plus belles et des plus grosses pour les planter ; d'ailleurs elles produisent moins de pommes latérales, et la récolte en est beaucoup moins abondante.) On peut faire cet ensemencement en se servant d'une charrue qui trace les rigoles, à laquelle est attachée une trémie, d'où sortent les tronçons de *pomme de terre*, qui sur le champ sont recouverts par un râteau qui est attaché à la charrue ; autant de germes qui se trouvent dans chaque tronçon, ne tardent pas à se montrer par une petite pointe blanche, rouge, purpurine, qui est le principe de la plante. A mesure qu'elle s'éleve on l'entoure de nouvelle terre, afin de la soutenir et de faire multiplier les racines ; par ce moyen on s'assure d'une plus grande récolte ordinairement assez considérable ; quelque temps qu'il fasse on ne la voit jamais manquer entiérement. Vers le mois d'Août, on peut faucher le feuillage, que les bestiaux mangent très-bien en vert ; et en automne, même dans presque tout le cours de l'hiver, on peut récolter les *pommes de terre*.

Suivant un Cultivateur zélé, (Voyez le *Journ. Écon.* *1762.*) la *pomme de terre* est nourrissante, légere et tempérante : elle tient le ventre libre ; elle est un excellent antiscorbutique. Les Anglois la cultivent avec soin dans toutes leurs Colonies, notamment à Sainte-Hélene, et la préferent à toutes les autres racines qui y croissent. Nous avons dit ci-dessus que quand les hommes se sont accoutumés à cette nourriture, elle plaît au goût, sur-tout si on fait cuire ces pommes avec un peu de lard. On peut retirer, dit M. *Duhamel*, de la *pomme de terre*, une farine très-blanche, laquelle, mêlée avec celle de froment, fait d'assez bon pain. J'en ai mangé, dit-il, où il n'étoit entré de farine de froment, que ce qui avoit été nécessaire pour faire lever la pâte. M. *Mustel*, Chevalier de Saint-Louis, a présenté, en 1770, à la Société Royale d'Agriculture de Paris du pain fait avec moitié farine de froment, et moitié farine de *pomme de terre* : nous goûtâmes ce pain, qui fut trouvé très-bon et sans fadeur. Le même citoyen fit goûter du pain où il n'étoit entré que très-peu de froment, et il fut trouvé excellent. Cet usage de la *pomme de terre* est sans contredit le plus utile : il est facile d'y réussir en suivant la méthode imaginée par M. *Mustel.* On se sert pour cela d'une espece de varlope renversée, en un mot semblable à celle des Tonneliers ; on promene sur la longueur de cette varlope, garnie de son fer, une espece de petit coffre sans fond et rempli à peu près aux trois quarts de *pommes de terre*, que l'on a pelées auparavant ; ces pommes sont recouvertes d'une planche qui puisse facilement entrer dans l'intérieur du coffre ; on met un poids quelconque sur cette planche, afin de la charger et de la faire peser sur les pommes : la planche doit être percée de plusieurs trous, qui laissent un passage à l'eau que l'on verse de temps en temps pour faciliter l'opération : à l'aide des deux mains, on fait aller et venir sur la varlope le coffre garni de *pommes de terre ;* ce qui s'en trouve râpé à chaque coup de main, tombe par la lumiere de la varlope, en une bouillie que reçoit un vase placé dessous.

En veut-on faire du pain, on incorpore cette bouillie avec telle quantité que l'on veut de farine de froment

ou de seigle, etc. Quelques personnes, pour manger les *pommes de terre*, se contentent de les faire cuire sous la cendre, puis on enleve leur pellicule, et on accommode la chair pulpeuse coupée par tranches, en la maniere des culs d'artichauts, etc. On en retire aussi une fécule qui produit une espece d'amidon, etc.

M. *Mustel* observe que les terres qu'on laisse en jachere peuvent être employées à la culture des *pommes de terre* : elle améliorera celle du seigle; et même la terre déjà bien disposée par le remuage qu'on est obligé de faire pour leur récolte, n'exigera qu'un labour. Que d'avantages réunis! Maintenant on peut consulter l'*Examen chimique des pommes de terre*, et les divers Mémoires sur cette plante, par un vertueux et savant citoyen, M. *Parmentier*, Apothicaire Major des Invalides. Heureux celui qui consacre ses sueurs au bien de l'Etat et au bonheur de l'humanité! Consultez aussi les Observations sur ce végétal, par M. *Lestiboudois*, *Journ. de Physique 1774.*

Topinambour.

Le TOPINAMBOUR, *Corona solis parvo flore, tuberosâ radice*, Tourn. Inst. 480. *Battatas* de Canada, Park. 1383. *Helianthus tuberosus*, Linn. 1278; c'est le *Grundbirn* des Allemands; l'*Artichaut* de terre; la *Poire* de terre; la *Taratoufle*. C'est une plante dont la tige est assez grosse, et s'éleve à la hauteur de cinq à six pieds, quelquefois plus. Son écorce est verte, rude au toucher; ses feuilles, qui ont plusieurs nervures, sont larges vers la queue, et se terminent en pointe. Sur le haut des tiges sont des fleurs radiées, comme nos soleils vivaces de jardin, mais plus petites. Ses racines sont de gros tubercules verdâtres, qui tiennent souvent de la figure de nos poires; mais quelquefois de forme irréguliere. Ces tubercules poussent en telle abondance, que six pieds en carré peuvent en donner trois à quatre boisseaux.

Cette plante est originaire de l'Amérique Septentrionale, et naturelle à la Nouvelle-Angleterre : elle porte rarement graine en France, quoiqu'elle y fleurisse; mais elle se multiplie par ses racines, et sa cul-

ture est la même que celle de la *pomme de terre* : on dit qu'on pourroit préparer son écorce comme celle du chanvre. Les bestiaux en mangent bien les feuilles; les vers à soie pourroient même s'en nourrir. On peut faire des mèches avec la moëlle des tiges, comme on en fait avec celle des rameaux du sureau. On mange quelquefois ses tubercules cuits à la maniere des artichauts.

BATAULE. *Voyez* BEURRE DE BAMBUCK.

BATIS maritime, *Batis maritima*, Linn. *Kali fruticosum coniferum, flore albo*, Sloan. Petit arbrisseau qui croît à la Jamaïque et aux Antilles, dans les lieux salés et voisins de la mer. Les jeunes rameaux sont verts et tétragones, munis de quatre sillons et opposés. Ses feuilles sont courtes, convexes sur le dos, un peu aplaties en dessus, charnues et succulentes comme celles de certaines soudes. Ses fleurs sont incompletes, dioïques, fort petites, et viennent sur des chatons axillaires; les fruits sont des baies uniloculaires, qui renferment chacune quatre semences triangulaires et pointues.

BATRACHITE. *Voyez* BRONTIAS.

BATTAJASSE, BATTELESSIVE ou BATTEQUEUE. *Voyez* LAVANDIERE.

BAVANG, *Alliaria*, Rumph. *Maliace caju-bawang*. C'est un grand arbre des Moluques, très-remarquable par l'odeur d'ail qu'exhalent presque toutes ses parties. Ses feuilles ont un côté plus large que l'autre; ses fruits sont des noix piriformes, verdâtres en dehors, et qui, sous une coque d'un rouge de sang, renferment un noyau dont l'amande peut se diviser en trois à cinq parties. On se servoit autrefois, à Amboine, de ces fruits pour assaisonner les alimens en guise d'ail et d'oignon, qui sont maintenant en usage depuis qu'on les y a transportés de Java et des autres Régions de l'Inde. Le *bawang* semble avoir des rapports avec les *crotons*. (*Encycl. Méth.*)

BAUBIS. Espece de *chien* Anglois, qui se plaît à chasser le renard, le sanglier, et autres bêtes d'une odeur forte. Les *baubis* ont le nez dur, et sont comme des barbets à demi-poil, plus longs et plus bas de terre que les autres chiens. *Voyez* CHIEN.

BAUD. Nom donné à une race de *chiens courans* qui viennent de Barbarie. Ils sont propres à la chasse du cerf : la plupart sont blancs et d'une seule couleur. On les appelle aussi *chiens muets*, parce qu'ils cessent d'aboyer quand le cerf vient au change.

BAUDIR les chiens, en termes de Chasse, c'est les exciter. *Voyez* CHIEN.

BAUDET. *Voyez* ANE.

BAUDROIE, *Lophius*, Linn. Nom d'un genre de *poissons à nageoires cartilagineuses*, et qui ont un évent près des ouïes. Il y a :

La grande BAUDROIE, *Lophius piscatorius*, Linn. *Rana piscatrix* (*marina*), Bélon ; en Italie, *Marino pescatore* et *Diavolo-di-mare*, c'est le *Galanga* de Rondelet ; *Peschcteau* à Montpellier. Ce poisson est commun près de la Côte de Gênes ; mais il se trouve aussi dans la Manche et dans l'Océan. *Willughby* dit que sa chair est blanche et d'un goût semblable à celui de la grenouille de marais. *Rondelet* dit qu'elle est molle, de mauvais goût et facile à digérer.

La forme de ce poisson singulier a du rapport avec celle d'un *têtard*, et cette ressemblance, jointe à son adresse pour pêcher, lui a fait donner le nom de *grenouille pêcheuse*. Le volume de sa tête égale ou même surpasse celui de son corps ; elle est d'une figure circulaire. L'ouverture de la gueule est très-spacieuse, et la mâchoire de dessous dépasse celle de dessus, ce qui fait que ce poisson a toujours la gueule ouverte en partie ; les mâchoires, et sur-tout l'inférieure, sont armées de dents longues, aiguës et serrées, dont plusieurs sont mobiles ; le palais et la base de la langue offrent aussi des dents. Dans la gueule sous l'angle de la mâchoire supérieure, est un large trou, avec une cavité située vers le cerveau, que *Willughby* soupçonne faire la fonction de narine ; il y a aussi deux rangées chacune de huit dents, qui partent des angles de ce trou ; la langue est grande et large. Les yeux peu saillans, et situés sur la partie supérieure du corps ; les iris sont blancs. Il y a quelques rides qui vont des yeux vers la gueule.

Sur la tête sont deux rayons mobiles au gré de l'animal, longs d'environ un pied ; on prétend que la

baudroie s'en sert comme de lignes pour pêcher les autres poissons qui viennent en mordre l'extrémité, et qu'il recourbe alors ces mêmes rayons vers sa gueule pour y faire tomber sa proie. Vers le milieu du dos sont trois rayons moins longs que les précédens. Au-dessus des deux côtés de la mâchoire supérieure se trouvent deux fortes épines. A l'entour et au-dessus des yeux paroissent des tubercules épineux ; la nageoire dorsale est placée près de la queue, et garnie de dix rayons ; le dos est brunâtre ou verdâtre, avec une teinte de rouge, parsemée de taches blanches ; la queue assez ample, n'est point fourchue, et les rayons dont elle est garnie sont ramifiés. Les rayons de toutes les nageoires dépassent les membranes qui les réunissent. Les nageoires pectorales sont placées sous la gorge, voisines l'une de l'autre, et divisées en cinq rayons ou especes de doigts. (*Belon* a comparé ces nageoires à des especes de pieds semblables à ceux de la grenouille, et prétend que la *baudroie* s'en sert pour marcher au fond de l'eau.) Les nageoires abdominales sont situées vers les bords latéraux du corps, chacune contient vingt rayons ; l'extrémité de ces nageoires, ainsi que celle de la queue, est d'une couleur noire ; sous ces mêmes nageoires du ventre sont deux grands trous, au fond desquels se trouvent les ouïes. Le corps de ce poisson est entouré dans ses bords d'appendices charnues, disposées par intervalles. Nous avons vu plusieurs de ces poissons, au sortir de la mer, dont l'un avoit plus de quatre pieds et demi de long ; sa plus grande largeur étoit d'environ deux pieds, sur un pied d'épaisseur. On trouve dans le *Journal de Médecine*, (Janvier 1765) la description et la figure de deux *diables de mer*, échoués sur le sable dans la Rade de Brest, en 1764 : l'un d'eux avoit dans son estomac un petit chien de mer de la longueur du bras, et une anguille de mer ; ce fait prouve la voracité de la *grande baudroie*.

Comme la figure de ce poisson a quelque chose de monstrueux, quelques-uns l'ont nommé *diable de mer* ; en effet, sa figure hideuse, son regard de côté, sa gueule énorme, tout répond assez à l'idée fantastique que l'on s'est formée de l'être mal-faisant, surnommé

le Prince des ténebres, (le *Diable*). Des personnes se font un amusement puéril, de produire, à l'aide du corps de ce poisson mort, une illusion effrayante, en lui introduisant une bougie allumée dans le corps, après en avoir retiré les entrailles, et en l'exposant ainsi comme un spectre dans l'obscurité.

BAUDROIE TACHÉE, *Lophius histrio*, Linn. *Guaperva Brasiliensibus*, Willughb., Marcg. *Piscis Brasiliensis cornutus*, Petiv. Gaz. Cette espece, dit *Linnæus*, se trouve dans l'Océan, parmi les fucus qui flottent sur l'eau. Lorsque ce poisson nage il étend ses nageoires en même temps qu'il enfle son corps, qui prend à peu près la forme d'un ballon. Il se nourrit de squilles; sa chair ne se mange point. Selon *Willughby*, sa gueule étant ouverte, imite à peu près celle d'un chien. Ses dents sont très-petites; ses yeux ont à peine la grosseur d'un grain de millet; ils sont d'un bleu de turquoise. Sur le front est une petite corne qui se redresse vers l'arriere, et devant cette corne est un fil délié, mobile au gré de l'animal, long d'un pouce, dirigé en avant et terminé par une petite appendice. La nageoire dorsale longue d'un pouce, ainsi que celles de l'anus et de la queue; les deux pectorales très-petites. Vers le milieu du corps, il sort de chaque côté une espece de bras, terminé par une nageoire longue de huit lignes, sur autant de largeur; cette nageoire renferme huit petits rayons divergens, épineux et saillans; chaque bras est composé d'une seule articulation, et se recourbe vers la partie antérieure du corps. Ce poisson n'a point d'ouïes; sa peau est sans écailles, molle à l'endroit du ventre, et par-tout ailleurs rude au toucher. Ce poisson a environ quatre pouces de longueur, sur six d'épaisseur; la couleur est d'un rouge brun, avec des taches noires ondées, éparses sur tout le corps.

Une troisieme espece du genre de la *baudroie* porte le nom de *Chauve-souris* (poisson). *Voyez* ce mot.

BAUDRUCHE. Nom donné à la pellicule d'un boyau de bœuf apprêtée, dont les Batteurs d'or se servent pour étendre l'or, etc. *Voyez à la suite de l'histoire du* TAUREAU.

BAVEUSE, *Blennius pholis*, Linn.; *Bavosa*, à Li-

vourne; *Galeto*, sur les Côtes de Cornouailles; en Angleterre, *Mulgranoc* et *Bulcard*. Poisson du genre du *Blenne* : il se tient dans les cavités des rochers, ce qui lui a fait donner par plusieurs Naturalistes le nom de *perce-pierre*. On le trouve fréquemment dans la Méditerranée, sur-tout près d'Antibes, et dans l'Océan. On dit qu'il mord quelquefois la main des Pêcheurs, mais que cette morsure n'est point dangereuse; retiré de l'eau, il vit encore pendant plusieurs heures. Sa chair n'est pas un mets très-estimé. Le nom de *baveuse* a été donné à ce poisson à cause du suc muqueux, ou de l'espece de bave gluante dont tout son corps est enduit; il a plus de facilité à nager, à l'aide de cette onctuosité qui rend sa surface glissante.

Ce poisson a la tête comprimée latéralement, amincie en forme de tranchant par son bord supérieur; les yeux petits, recouverts d'une membrane; les iris blancs nués de rouge; la gueule médiocrement fendue; la mâchoire de dessus plus longue que l'inférieure; les dents disposées dans un ordre régulier; un enfoncement entre la tête et le corps semble former un cou à ce poisson; les opercules des ouïes sont réunies et forment une membrane continue. *Gronovius* a observé autour des narines plusieurs barbillons courts, semblables à des poils soyeux. La nageoire dorsale est fort étendue, et garnie de trente-deux rayons; celle de l'anus en a vingt-huit; la queue bien déployée est de forme circulaire. La vessie aérienne est adhérente au dos. La couleur de la *baveuse* varie beaucoup; il y en a qui sont olivâtres; d'autres ont sur les côtés, sur le dos et sur la nageoire dorsale, des bandes transversales d'un bleu clair, qui font un effet agréable; celles du dos ont leurs interstices d'une couleur qui, selon l'expression de *Willughby*, imite celle des feuilles de vigne desséchées; d'autres individus ont deux bandes de cette même couleur, et une jaunâtre, sur la longueur du dos : il y a aussi entre les yeux de petites bandes brunes qui aboutissent à trois autres bandes azurées. Le ventre est blanchâtre.

BAUGE, *Apri volutabrum*. Les Chasseurs donnent ce nom au lit du sanglier, qui est ordinairement dans l'endroit de la forêt le plus fort et le plus fourré, sur un tas de feuilles seches. *Voyez* SANGLIER.

BAUHINE, *Bauhinia*. Genre de *plante à fleurs popétalées*, de la famille des *Légumineuses*, qui a des rapports avec les *casses* et le *courbaril*, et qui comprend des arbres et des arbrisseaux remarquables par leurs feuilles, qui sont toujours partagées en deux lobes plus ou moins profonds : les fruits sont des gousses assez longues, communément comprimées, uniloculaires, et qui contiennent plusieurs semences aplaties, réniformes ou elliptiques.

Il y a douze especes de ce genre ; savoir : La *bauhine grimpante ;* c'est le *Naga-ma-valli*, Rheed. Mal. La *bauhine* à fleurs pourprées. Celle à fleurs couleur de rose et panachées de jaune et de pourpre. Celle à feuilles cotonneuses ; les Indiens se servent de ses fleurs, qui sont d'un blanc jaunâtre, pour parer leurs idoles. La *bauhine* à fleurs en grappe. Celle à feuilles un peu pubescentes en dessous, et dont les deux lobes sont acuminés ; c'est le *Velutta-mandaru*, Rheed. Mal. Toutes ces especes croissent dans les Indes, notamment au Malabar, dans les Moluques. Il y a : La *bauhine* à feuilles d'un brun roussâtre d'Afrique. Les autres especes sont de l'Amérique Méridionale, telles que : La *bauhine* à tige et rameaux épineux. Celle dont les deux lobes des feuilles sont pointus et divergens. Celle à lobes droits. Celle à feuilles glabres. Celle de la Guiane, appelée *Atimouta* à feuilles dorées.

BAVION des Allemands. C'est le *Babouin*. Voyez *ce mot*.

BAUME, *Balsamum*. On ne donnoit autrefois ce nom qu'à l'arbre d'où découle le *baume*, nommé en latin *Opobalsamum*, dont on verra l'histoire au mot BAUME DE JUDÉE, jointe à la description de l'arbre d'où découle cette liqueur balsamique et résineuse. On appelle en latin cet arbre, *Balsamum verum*. Maintenant le mot *baume* est devenu un nom générique, sous lequel on comprend non-seulement le baume de Judée, *Opobalsamum*, mais aussi tous les sucs résineux, balsamiques, soit desséchés, soit liquides, plus communément fluides ou mollasses, et qui approchent, par leur odeur ou par leur vertu, du *baume de Judée*. Tels sont les *baumes* de *Copahu*, de *Tolu*, du *Pérou*, du *Canada*, même la *térébenthine* vulgaire, etc.

G 3

On comprend aussi sous le nom de *baume*, les liqueurs spiritueuses faites par l'art, dont les vertus sont vulnéraires, et dans lesquelles il entre des liqueurs balsamiques, telles que sont le *baume vulnéraire* de *Fioraventi* et autres, dont la recette se trouve dans tous les *Dispensaires de Pharmacie*. Les Charlatans n'ont pas manqué d'appliquer à leurs remedes le nom de *baume*, auquel est attachée l'idée d'un remede excellent. Le *baume naturel* n'est qu'une substance résineuse, huileuse, odoriférante, provenant des incisions faites à certaines plantes ou arbres : les résines ne sont en quelque sorte que des *baumes* desséchés ; cependant l'analyse chimique, dit M. *Mesaize*, Apothicaire à Rouen, donne dans les *baumes* des sels volatils, et les résines n'en fournissent jamais. *Voyez* RÉSINE.

BAUME DE L'AMÉRIQUE, ou BAUME DE CARTHAGENE. *Voyez* BAUME DE TOLU.

BAUME DU BRÉSIL. *Voyez* BAUME DE COPAHU.

BAUME DE CALABA. *Voyez à l'article* BAUME VERT.

BAUME DU CANADA, *Balsamum Canadense*. C'est une résine plus ou moins liquide, très-limpide, presque sans couleur et sans odeur, mais d'un goût de térébenthine la plus agréable, ne causant aucune nausée : on s'en sert intérieurement, et de préférence à toutes autres sortes de térébenthines, dont elle est une espece. Des personnes, attaquées d'abcès internes, en prennent à la dose de deux gros, soit dans le bouillon, soit avec l'huile d'amandes douces, ou plus ordinairement incorporés avec un jaune d'œuf. Cette térébenthine, ainsi nommée *baume*, à cause de ses bons effets, découle d'une sorte de *sapin* appelée *épinette*, fort semblable à la *pesse*, par son port, et qui croît dans le Canada et dans la Virginie. On a donné, dans le commerce, le nom de *baume dur*, *sapinette de Québec*, ou de *résine épinette du Canada*, à cette même térébenthine épaissie, parce qu'elle découle d'une sorte de sapin de Canada, *Abies Canadensis*, dont les feuilles sont rangées en maniere de dents de peignes ou de *touches d'épinette*. Voyez *à l'article* SAPIN.

BAUME A COCHON, ou SUCRIER DE MONTAGNE, *Terebinthus betulæ cortice*, P. Plumier. C'est une liqueur résineuse d'une couleur et d'une consistance semblables

& celle du *baume de Copahu ;* elle en a aussi un peu l'odeur et la saveur. En vieillissant, le *baume sucrier* rougit un peu. On l'estime un excellent vulnéraire appliqué sur les plaies, et pris intérieurement pour les maladies de poitrine. Du temps des premiers Navigateurs, lors de la découverte de l'Amérique, où croît le *sucrier de montagne*, ce *baume*, d'une odeur forte et aromatique, y étoit déjà d'un grand usage ; on le tire par incision faite à l'écorce d'un arbre qui porte le même nom. On prétend que les *cochons marrons*, lorsqu'ils ont été blessés par les Chasseurs, vont se frotter contre l'arbre pour s'oindre du *baume* qui en transsude, et que de là est venu le nom de *baume à cochon*, et à l'arbre, celui de *bois à cochon.* On l'a appelé aussi *sucrier de montagne*, parce qu'on fait avec le bois de l'arbre les douves des tonneaux à sucre-cassonade. On trouve fréquemment cet arbre dans les mornes, à Saint-Domingue et dans quelques autres Isles de l'Amérique.

L'arbre du *bois à cochon* est très-élevé ; on en voit monter jusqu'à cinquante et même soixante pieds : son tronc, alors, a quatre à cinq pieds de circonférence. Sa premiere écorce est grisâtre, unie ; l'enveloppe cellulaire, verdâtre, comme gommeuse ; le liber rouge et gommeux aussi ; le bois solide, rougeâtre, fendant ; ses feuilles ovales, terminées au sommet par une pointe alongée, sans dentelure, minces, luisantes, ondées, d'un vert mêlé de jaune, longues de cinq à six pouces sur trois de largeur, rangées par paire sur une côte qui est toujours terminée par une feuille impaire. Ses fleurs naissent par grappe aux extrémités des ramilles : elles sont blanches et se changent en un fruit aussi en grappe, gros comme une petite noix, divisé en deux ou trois parties, couvert d'une écorce verte, coriace, qui renferme une pulpe blanche, charnue, sucrée, d'une odeur aromatique : chaque division contient un noyau aplati, ligneux, qui renferme une amande amere et onctueuse. Du bois de cet arbre, on en fait du merrain et des essentes. On tire de ses amandes une huile aromatique, qu'on estime beaucoup pour les maladies de la poitrine.

Baume de Copahu ou Huile Copau, *Balsamum*

Brasiliense aut Copaïba. Il y en a de deux especes, dont l'une est un suc résineux, de la consistance de l'huile, lorsqu'il est récent, mais qui devient tenace avec le temps. Il est d'un blanc jaunâtre, d'un goût amer, âcre, et d'une odeur aromatique : c'est le plus agréable et le plus estimé. L'autre, qui a la consistance du miel, et une odeur pénétrante, approchante de celle de *térébenthine*, est chargée d'un peu de liqueur trouble, et est extrait des rameaux et de l'écorce de l'arbre par décoction. On le vendoit, il y a quelques années, sous le nom de *baume Malpeyr* ou *Malpaire*, du nom d'un Epicier de Paris qui en faisoit un gros débit. La premiere espece, au contraire, découle par incision, quelquefois à la dose de douze livres dans l'intervalle de trois heures, lorsque le temps est favorable, du tronc de l'arbre *Copahu*. Il faut que l'incision soit profonde, perpendiculaire, et de six à sept pouces de longueur; on glisse ensuite dans cette fente un morceau de calebasse, pour diriger l'*huile balsamique* et la faire tomber dans une calebasse entiere. Cette incision étant couverte aussi-tôt que l'écoulement cesse, avec de la cire ou de l'argile, elle répand encore sa liqueur résineuse en assez grande quantité, une quinzaine de jours après. On fait l'incision en Mars ou en Septembre.

Cet arbre doublement utile, dont Marcgrave (*Descript. du Brésil, in-fol.* 1648.) donne l'histoire, s'appelle *Copaïba* ou *Capaïer*, Pis. *Arbor balsamifera Brasiliensis*, Rai. *Copaïfera officinalis*, Linn. *Copaïva*, Jacq. Amer. Il croît dans les forêts épaisses qui sont au milieu des terres du Brésil ; il vient aussi dans l'Isle de Maranhaon ou Maragnan, et dans les Isles Antilles voisines. Il s'éléve droit, devient fort gros, et a vingt-deux pieds de haut : ses racines sont grosses et nombreuses; son écorce est épaisse, grisâtre ; son bois d'un rouge foncé, et parsemé de taches qui sont d'un rouge vif, comme celui du vermillon, a la dureté du hêtre; aussi est-il très-recherché par les Menuisiers pour en faire des meubles, et pour des ouvrages de marqueterie, à cause de sa riche couleur : ce bois sert aussi dans la teinture. Ses plus petits rameaux sont fléchis en zig-zag. Ses feuilles sont nombreuses, al-

ternes, ailées et portées sur une assez grosse queue de la longueur d'environ deux pouces. Les folioles sont plus étroites d'un côté que de l'autre, et à pédicule court. Les fleurs de cet arbre sont blanches, composées de quatre à cinq pétales, et croissent sur des grappes paniculées et axillaires, à l'extrémité des rameaux; à ces fleurs succedent des gousses arrondies, qui contiennent une amande de la grosseur d'une aveline, munie d'une enveloppe pulpeuse dont les singes sont très-friands.

Les Portugais apportent en Europe le *baume de Copahu* du Brésil, de Rio-Janeiro, de Fernambouc et de Saint-Vincent; on le transporte dans des pots de terre pointus par le bout, et qui contiennent encore beaucoup d'humidité et d'ordures mêlées dans le baume, mais dont on le purifie; après quoi on le met en baril ou en estagnon de fer-blanc.

On fait beaucoup d'éloge de ce baume pris intérieurement depuis dix gouttes jusqu'à trente, dans quelque liqueur convenable ou en pilules, soit avec la poudre de réglisse, soit avec celle du sucre, ou dissous dans un jaune d'œuf. Outre les vertus semblables à celles des autres baumes que possede le *baume de Copahu*, il a de plus éminemment la propriété d'arrêter le cours de ventre, la dyssenterie, les pertes rouges et blanches des femmes et les gonorrhées: il convient aussi dans le scorbut, mais il faut ne le donner qu'avec connoissance, loin des repas, et en petites doses; autrement il irrite les tuniques délicates des premieres voies, et porte le sang à l'inflammation. Ce *baume*, ainsi que l'observe M. *Bourgeois*, a encore la propriété de purger doucement par les selles, comme la térébenthine, et de pousser fortement par les urines; ce qui le rend recommandable pour chasser les glaires et les graviers arrêtés dans les reins et dans la vessie: il est aussi utile dans l'hydropisie pour rétablir le cours des urines.

Ce baume est admirable pour déterger, consolider et produire la synthese des plaies: les Juifs s'en servent après la circoncision pour étancher le sang. Indépendamment de la propriété vulnéraire et astringente qu'a ce *baume*, il communique, de même que la térében-

thine, l'odeur de la violette à l'urine de ceux qui en font usage intérieurement.

BAUME D'ÉGYPTE ou DU GRAND-CAIRE. *Voyez* BAUME DE JUDÉE.

BAUME FOCOT ou FAUX TACAMACA. *Voyez à l'article* RÉSINE TACAMAQUE.

BAUME DE GALAAD ou DE GILEAD. *Voyez* BAUME DE JUDÉE.

BAUME ou HUILE D'AMBRE LIQUIDE. *Voyez* LIQUIDAMBAR.

BAUME DES JARDINS ou MENTHE DOMESTIQUE; *Mentha hortensis, verticillata, ocymi odore*, C. B. Pin. 227. *Mentha fusca sive vulgaris*, Ray Synops. 3. 232. *Mentha gentilis*, Linn. Il y a un très-grand nombre d'especes de *menthe*, qui ont toutes presque les mêmes propriétés. L'espece que l'on cultive dans les jardins, et dont on met les feuilles dans la salade, est d'une odeur très-agréable. Sa vertu balsamique lui a fait donner le nom de *baume*.

Cette plante pousse des tiges qui s'élevent à la hauteur d'un pied et plus, carrées, velues et rougeâtres. Les feuilles du bas sont opposées et arrondies, celles du haut sont plus pointues; les fleurs sont en gueule, petites, purpurines, et paroissent en Juillet et Août.

On fait infuser les feuilles et les fleurs de cette plante dans de l'huile, et elles lui communiquent une vertu balsamique, qui la rend propre pour toutes sortes de plaies et de contusions: toutes les *menthes* en général sont carminatives, stomachiques et hépatiques; mais on fait usage par préférence du *baume des jardins*. L'eau de cette *menthe* distillée est d'un grand usage dans la Médecine: c'est un excellent remede dans toutes les especes de coliques, notamment dans celle qui est venteuse. Elle arrête le cours de ventre et les vomissemens, et calme les douleurs de la dyssenterie. *Voyez* MENTHE.

BAUME DE JUDÉE, D'ÉGYPTE, DU GRAND-CAIRE, DE LA MECQUE, DE SYRIE, DE CONSTANTINOPLE, ou BAUME BLANC, *Opobalsamum seu Balsamum Judaïcum*. C'est une résine liquide, d'un blanc jaunâtre, d'un goût âcre et aromatique, et d'une odeur pénétrante, approchante de celle du citron, d'une saveur amere

et astringente. Comme cette résine est précieuse, on la falsifie souvent avec le *baume de Canada* et l'huile essentielle de citron, ou avec de la *térébenthine fine* ou autres drogues; tromperie qui peut se connoître à l'odorat et au goût. Pour parvenir à distinguer le *baume de Judée* nouveau, qui est toujours le meilleur, on en verse dans l'eau; s'il est récent, il sera fluide et surnagera, quoique versé de haut, et formera une pellicule sur la surface de l'eau, laquelle se coagule, et on le retire de l'eau en entier et très-laiteux : le baume qui est vieux a beaucoup plus de consistance, de couleur, et va tout de suite au fond de l'eau; il ne revient à sa surface que lentement.

Ce baume si précieux pour son usage, tant interne qu'externe, est une résine qui découle par incision pendant la canicule, et que l'on retire d'un arbrisseau que l'on appelle *amyris de Gilead* ou *baume véritable* (*Balsamum verum lentisci folio, Ægyptiacum*, Belon).

Cet arbrisseau, qui est toujours vert, s'éleve à la hauteur du troêne, porte des feuilles semblables à celles du lentisque, et des fleurs purpurines, odorantes, blanches et en étoiles. (M. *Haller* dit que cet arbrisseau est effectivement de la famille des *Térébinthes* et des *Lentisques*). Les semences sont renfermées dans des follicules rougeâtres, et on en exprime une liqueur jaune, semblable à du miel. Le véritable pays natal de cet arbre précieux, est l'Arabie heureuse. Il a été aussi cultivé dans la Judée et l'Egypte, d'où lui est venu le nom de *baume de Judée* ou d'*Egypte*, ou *baumier du Levant*. Lors de l'invasion des Turcs dans la Judée, ces arbres y furent détruits; mais un Sultan en fit apporter de l'Arabie heureuse dans ses jardins, où ils sont cultivés soigneusement, et gardés par des Janissaires; ce qui fait que ce baume mérite plutôt le nom de *baume du Grand-Caire* que celui de *baume de Judée*. Les Arabes l'appellent *balessan*.

Les Anciens ne recueilloient, pendant la canicule, que le baume qui découloit de lui-même ou par incision, de cet arbrisseau; mais aujourd'hui on en recueille de trois especes. Celui qui découle des arbres est très-rare en Europe, parce qu'il est employé par les Grands de la Mecque et de Constantinople : l'autre

espece est celle que l'on retire à la premiere ébullition, et qui surnage sur l'eau, dans laquelle on fait bouillir les rameaux et les feuilles du *baumier* : cette seconde espece est comme une huile limpide et fluide, et est réservée pour l'usage des Dames Turques, d'Egypte et de quelques Asiatiques, qui s'en servent pour adoucir et blanchir la peau du visage et de la gorge, et pour en oindre les cheveux ; aussi ne nous parvient-elle que par le moyen des Grands qui en font des présens. L'huile qui surnage après la premiere ébullition, est plus épaisse, moins odorante ; elle est apportée par les Caravanes ; et c'est ce *baume blanc* qui est le plus commun. Les Dames qui se servent de ce *baume* parmi nous en qualité de cosmétique, en font par art le lait virginal et une pommade à la sultane, qui sont fort estimés pour l'embellissement de la peau.

Comme la grande vertu de ce *baume* pour l'usage intérieur dépend de parties très-volatiles, il a d'autant plus d'efficacité, qu'il est plus nouveau. Les Egyptiens en font un usage très-fréquent en Médecine ; ils en prennent tous les jours un demi-gros, comme le remede le plus efficace dans la contagion de la peste. Il est estimé alexipharmaque et employé chez eux à diverses maladies. On dit que les femmes d'Egypte se guérissoient de la stérilité, soit en l'avalant, soit en l'employant en suppositoire ou en fumigation. Quoi qu'il en soit, ce *baume* a toujours été fort recommandé pour guérir les plaies.

Il est intéressant d'observer que le *baume de la Mecque*, comme tous les balsamiques et résineux, est très-utile pour la réunion des plaies où il n'y a que solution de continuité, parce qu'en empêchant le contact de l'air, ils hâtent la réunion qui se seroit faite naturellement, mais plus lentement. Si la plaie est accompagnée de contusions, qui sont ordinairement suivies de suppuration, ces *baumes*, au lieu d'être utiles, sont défavorables, parce qu'alors la matiere qui doit s'écouler étant retenue, augmente par son acrimonie l'inflammation de la partie malade, et les chairs ne peuvent bien se réunir qu'après la suppuration. On trouve dans les boutiques des Droguistes le

fruit du *baumier* sous le nom de *carpobalsamum*, et le bois, ou plutôt l'extrémité des petites branches, sous celui de *xilobalsamum*. Quoique productions du même arbrisseau, leurs vertus sont bien inférieures à celles du *baume* dont il vient d'être question; et cependant les Dispensaires recommandent aux Apothicaires de les employer toutes trois dans leur plus fameux antidote, qui est la Thériaque.

On donne aussi le nom de *baumier* à une espece de *peuplier*. Voyez *ce mot*.

BAUME DE MARIE ou BAUME DE CALABA. *Voyez* BAUME VERT.

BAUME DE MOMIES, *Gummi funerum*. Nom que l'on donne aujourd'hui dans le commerce et chez les Curieux, à l'*asphalte* ou *bitume de Judée*, parce qu'on l'employoit dans les embaumemens des corps. *Voyez* ASPHALTE *et l'article* MOMIE.

BAUME DU PÉROU, *Balsamum Peruvianum*. On en distingue de quatre especes; le *blanc* qui est liquide, le *roux* ou *rouge* qui est sec, et le *brun* ou *noir* liquide; ils tirent cependant tous les quatre leur origine du même arbre, que l'on appelle *hoitziloxilt* ou *arbor balsami Indici*. C'est le *Capurciba* des Brasiliens.

Cet arbre est de la hauteur du citronnier, et porte des feuilles qui ont quelque ressemblance à celles de l'amandier; son bois est rouge et odoriférant comme le cédre; son écorce est cendrée, épaisse d'un doigt et couverte d'une pellicule roussâtre; son fruit est de la grosseur d'un pois, et se trouve à l'extrémité d'une gousse étroite de la longueur d'un doigt. Cet arbre croît dans les pays chauds de l'Amérique Méridionale, comme le Pérou, et plus fréquemment encore dans le Mexique et dans le Brésil, sur les rives de Rio-Janeiro. Il découle de son écorce, sur-tout après un temps de pluie, et dans le mois de Mars, un suc résineux, fluide, d'un blanc jaunâtre, inflammable, d'une odeur approchante de celle du styrax: il n'est alors que peu coloré; et quelques Naturels du pays en conservent en cet état dans des bouteilles bien bouchées: on l'appelle *baume d'incision*. Celui que l'on trouve dans le commerce, est ordinairement dans des coques de la grosseur du poing, qui ont servi à le recevoir: voilà

le *baume en coque.* Lorsqu'il découle de l'arbre, il est d'abord mollasse ; mais il devient sec et d'un brun rougeâtre plus ou moins transparent. On nous l'envoie dans des boîtes : c'est le *baume dur* ou *sec.*

On retire, en faisant bouillir dans de l'eau l'écorce et les rameaux de cet arbre, un suc résineux tenace, d'un roux qui tire sur le noir, d'une odeur approchante de celle du benjoin ; c'est ce dernier qui porte le nom de *baume brun* ou *noir*, ou de *baume de lotion.* On doit rejeter celui qui est absolument noir et qui a une odeur d'empyreume.

Lemery nous apprend que les Indiens, après avoir tiré ce *baume brun* des rameaux de l'arbre, font évaporer la décoction restante jusqu'à consistance d'extrait ; ils y mêlent un peu de gomme, et ils en font une pâte solide dont ils forment des grains de chapelet qui demeurent noirs et odorans, principalement si après les avoir formés, on les enduit extérieurement avec un peu de *baume.* On nous apporte beaucoup de ces chapelets d'Espagne et de Portugal.

On estime le *baume du Pérou*, propre aux mêmes usages que le *baume de Judée* ou *d'Arabie :* il est estimé extérieurement pour la contusion des nerfs : son odeur vive peut quelquefois affecter la tête. En unissant un peu de camphre au *baume noir*, l'on en fait un spécifique pour les engelures. On a aussi quelquefois contrefait le *baume du Perou* en faisant bouillir une demi-once de *santal rouge* dans une livre et demie d'huile d'olive, puis y ajoutant une livre de cire jaune fondue, une livre et demie de térébenthine de Venise, et une once de *baume noir du Perou ;* mais ce mélange se reconnoît facilement.

On donne aussi le nom de *faux baume du Pérou* au *lotier odorant.* Voyez *ce mot.*

BAUME DE SAVANNE ou BASILIC DU PARA. *Voyez à l'article* BASILIC.

BAUME DE TOLU, *Balsamum Tolutanum*, connu aussi sous le nom de BAUME DE L'AMÉRIQUE, BAUME DE CARTHAGENE, BAUME DUR, BAUME SEC. C'est un suc résineux, tenace, d'une consistance qui tient le milieu entre le *baume liquide* et le *sec*, tirant sur la couleur d'or ou d'un blond roussâtre, d'une odeur qui

approche de celle du *benjoin ;* d'un goût doux et agréable, ce qui le fait différer essentiellement des autres *baumes* qui ont une saveur âcre et amere. La saveur agréable de celui-ci le rend plus propre à être pris intérieurement, ayant sur-tout l'avantage de ne point exciter de nausée comme les autres *baumes ;* lorsqu'il est bien sec, il est fragile et cassant.

Ce *baume* découle, comme les autres, par incision de l'écorce d'un arbre qui croît dans une Province de l'Amérique Méridionale, située entre Carthagene et Nombre-de-Dios, pays ou province que les Indiens appellent *Tolu*, et les Espagnols *Honduras.* Cet arbre a quelque ressemblance aux *bas-pins*, et porte des feuilles toujours vertes, semblables à celles du caroubier. Les Indiens en recueillent le suc résineux lorsqu'il découle, dans des *couis* ou cuillers faites de cire noire, et le versent dans des calebasses. Les Anglois font surtout usage de ce *baume* dans la phthisie et les ulceres internes. En général, il a les mêmes vertus que le *baume de Judée.* Voyez *ce mot.*

Baume vert, ou Baume de Calaba, ou Baume de Marie. C'est la résine que fournit un arbre appelé *fooraha* à Madagascar, *palo-Maria* aux Philippines, et *tacamaque* aux Isles de France et de Bourbon. C'est le *Calaba* de *Plumier*, le *Calophyllum* de *Linné.* Cet arbre, que l'on trouve aussi sur les bords de la mer aux Antilles, a la tige haute de vingt à trente pieds, droite, d'une moyenne grosseur. Son écorce est lisse, spongieuse, brune ; l'enveloppe cellulaire verdâtre ; son bois flexible, d'un vert jaune. Ses feuilles ovales, sans dentelures ni nervures apparentes, obtuses, larges de quinze à dix-huit lignes, longues de deux à trois pouces, lisses, luisantes, douces au toucher, d'un vert gai en dessus, pâle en dessous, couvertes d'une infinité de petites fibres serrées les unes contre les autres ; elles sont opposées deux à deux sur une ramille, qui est terminée par une paire de feuilles ; sa fleur est petite, blanche, odorante, en rose, composée de quatre pétales arrondis, creusés en cuiller ; il y a plusieurs étamines dont les antheres sont jaunes, et un pistil arrondi, lequel se change en un petit fruit sphérique, d'un vert pâle, charnu, gros comme une

cerise, dans lequel est renfermé un noyau ligneux qui contient une amande. Cet arbre, qui prend aisément de bouture, sert aux Isles à faire des entourages. M. *Pouppé des Portes* dit qu'on en tire par incision un suc gommeux, d'un jaune verdâtre, qui s'épaissit et devient d'un vert très-foncé. C'est une résine d'un jaune verdâtre qui, lors de sa transsudation, est liquide au-dessus du vingtieme degré de chaleur, et qui devient concrete et cassante comme une résine seche au-dessous de ce degré. Les Espagnols l'appellent *balsamum del Maria*, et le préferent au *baume de Copahu*, et souvent à celui *du Pérou*. Son odeur est suave, aromatique. *Voyez* CALABA.

BAUMIER ou BALSAMIER. Nom d'une famille de plantes qui contient plusieurs geures; on y trouve des arbres ou des arbrisseaux, dont le suc propre est ordinairement résineux, coloré, odorant; les fleurs de ces végétaux exotiques sont polypétalées. *Amyris* est le nom latin du genre des *Balsamiers* proprement dits. Il y a, dit M. le Chevalier *de la Marck*, le *baumier de la Mecque* et ceux qui donnent les *résines Elémi*.

Le *Balsamier des bois*, *Amyris sylvatica*, Linn. Il se trouve près de Carthagene en Amérique, dans les bois et les lieux maritimes ombragés.

Le *Balsamier vénéneux*, *Amyris toxifera*, Linn. Cette espece se trouve à la Caroline et dans les Isles de Bahama.

Le *Balsamier de Java*, *Amyris protium*, Linn. Il croît sur les montagnes.

Le *Balsamier de la Jamaïque*, *Amyris balsamifera*, Linn. C'est le *Bois de Rhodes* de la Jamaïque. *Voyez* cet article.

Le *Balsamier de la Guiane*, *Amyris Guianensis; Terebinthus maxima, pinnis paucioribus majoribus atque rotundioribus, fructu racemoso sparso*, Sloan. Jam. Hist. C'est un grand arbre qui croît dans les forêts de la Guiane, et à l'Isle de France, au quartier de Moka; son écorce incisée rend un suc balsamique, qui, étant desséché, devient roussâtre et d'une odeur de citron.

Le *Balsamier kataf*, *Amyris kataf*, *foliis ternatis, apice serratis, pediculis dichotomis*, Forsk. Ægypt. p. 80. Cet

Cet arbre croît dans l'Arabie ; son bois est blanc. Dans les mois pluvieux, au rapport des Arabes, cet arbre paroît se gonfler, et ensuite cette sorte d'épaississement se résout en une poussiere rouge d'une odeur très-agréable, et dont les Dames du pays se servent pour se parfumer la tête.

Le *Balsamier kafal*, *Amyris kafal*, Forsk: ibid. Cet arbre se trouve aussi en Arabie ; mais il est plus haut ; son bois est rouge et ses rameaux sont épineux à leur sommet ; ses feuilles sont velues dans leur jeunesse ; elles deviennent glabres en vieillissant ; si on entame ses fruits, dont la pulpe est verte, et d'une odeur de baume très-suave, il en découle un baume résineux, qui est blanchâtre. Son bois est un objet considérable de commerce dans ce pays ; on le transporte en Egypte, où l'on s'en sert pour faire contracter aux vaisseaux de terre qu'on expose à sa fumée, un goût qui plaît dans cette région. M. le Chevalier *de la Marck* présume que le *balsamier kafal* pourroit bien être l'arbre même d'où découle la *myrrhe*. Voyez *ce mot*.

Le *Balsamier huileux*, *Amyris oleosa : Nanari menjac Malaïcensium*. Cet arbre croît dans les Moluques ; ses fruits sont d'un bleu noirâtre ; lorsqu'on entame l'écorce de son tronc, il en découle d'abord un suc huileux, transparent et jaunâtre, et ensuite une viscosité qui noircit en peu de jours, et se change en petits grumeaux qui adherent à l'arbre. Ces sucs résineux ont une odeur forte, cependant agréable.

BAUQUE. C'est le nom que l'on donne en Languedoc à une espece d'*algue* à feuilles étroites, qui croît dans les étangs salés aux environs de Montpellier. On s'en sert, dit M. *Deleuze*, pour fumer les terres et pour emballer. *Voyez* ALGUE.

BAURD-MANNETJES. Le Voyageur *Bosman* a appelé ainsi une sorte de *guenon* noire à barbe blanche, et qui doit être rapportée à l'espece du *Talapoin*. Voyez *ce mot*.

BAZAN. *Voyez* PASAN.

BDELLIUM. C'est une *Gomme-résine* qui vient d'Arabie et des Indes : les Auteurs ne s'accordent point sur l'arbre qui la produit. *Samuel Dale* soupçonne que c'est un arbre semblable à celui qui s'appelle *Arbor lactes*,

cens aculeata ; foliis quernis , Americana. D'autres prétendent que c'est une espece de *palmier* appelé par les Arabes *duum* ou *mokhl.* Quoi qu'il en soit, l'expérience apprend qu'une partie du *bdellium* se dissout dans l'eau, et l'autre dans l'esprit de vin ; que toute sa substance se dissout dans l'esprit de vin tartarisé, dans les liqueurs alkalines, dans le vin et le vinaigre. Cette *gomme-résine*, à l'extérieur, ressemble un peu à la *myrrhe commune ;* elle est ou en lames demi-transparentes, de couleur grise jaunâtre, ou en masses, et d'un brun un peu roussâtre à l'intérieur ; elle s'amollit dans la bouche et s'attache aux dents ; elle est d'une saveur un peu amere et vapide : la partie résineuse s'enflamme en partie sur le feu, et pétille à cause de la partie saline aqueuse. On fait peu d'usage à l'intérieur du *bdellium*, mais on l'emploie extérieurement pour résoudre les tumeurs, déterger les plaies et les conduire à cicatrice.

. BEARFISCH, insecte marin, très-mal-faisant, et nommé ainsi en Norwege. Son corps est recouvert d'une écaille blanchâtre, dure, brillante et cornée, divisée en deux anneaux de cercles ; et par le dessous et du côté plat, il a douze pattes. Cet insecte attaque diverses sortes de poissons, et sur-tout la morue. *Histoire Naturelle de Norwege.*

BEAUMARIS-SHARK. *Penn. Brit. Zool. tom. 3. p. 104. tab. 17.* Voyez NEZ (le).

BEAUMARQUET. Nom donné à un *moineau* de la Côte d'Afrique, (*pl. enl.* 203. *fig.* 1.) dont le plumage est varié et peint de couleurs fort brillantes ; près du bec et à la gorge, d'un rouge éclatant ; cendré sur le derriere de la tête ; le dos et les couvertures des ailes, jaune verdâtre ; le pennage des ailes noir ; les plumes de la queue rouges ; le cou orné d'un collier d'un beau jaune ; tout le dessous du ventre et de la poitrine à cercles noirs jaunâtres, avec un point blanc ; le bec et les pieds rougeâtres.

BÉCADE. *Voyez* BÉCASSE.

BÉCARDE. M. *de Buffon* donne ce nom à une espece d'*oiseaux* qui lui a été envoyée de Cayenne, l'une sous le nom de *pie-grieche grise*, pl. enl. 304, et l'autre sous le nom de *pie-grieche tachetée*, pl. enl.

373. Ces oiseaux lui paroissent être d'une espece différente de nos *pies-grieches* d'Europe : il les nomme *bécardes* à cause de la grosseur et de la longueur de leur bec, qui est de couleur rougeâtre, mais noir à sa pointe, où il se courbe en un crochet très-fort; ces *bécardes* different encore de nos *pies-grieches*, en ce qu'elles ont la tête toute noire, ainsi que le pli de l'aile, les grandes pennes et la queue, et l'habitude du corps plus épaisse et plus longue; le reste du plumage est cendré, même les pieds ; les ongles sont noirs. L'oiseau qu'on lui a envoyé de Madagascar sous le nom de *vanga*, lui paroît être de ce genre : on l'appelle *bécarde à ventre blanc ;* c'est l'*Ecorcheur* de Madagascar, *pl. enl.* 228 ; l'occiput est d'un noir verdâtre; le reste de la tête et tout le plumage inférieur sont d'un beau blanc; le reste du plumage supérieur est noir, chaque plume étant bordée de noir verdâtre; les plumes de la queue et des ailes offrent un peu de blanc. On distingue encore une *bécarde à ventre jaune ;* c'est la *Pie-grieche jaune* de Cayenne, de M. *Brisson.*

BEC D'OISEAU, *Rostrum.* C'est cette partie de la tête des oiseaux qui leur tient lieu de bouche, et qui, en effet, répond par ses usages à la bouche de l'homme, à la gueule des animaux, aux mâchoires, à la trompe des insectes, au suçoir et aux mâchoires des vers et des zoophytes, sans ressembler en rien d'ailleurs à ces organes. Cette partie de l'oiseau (le *bec*) est remarquable; elle est en général longue, épaisse, faite en pointe pour fendre l'air, dure, solide, lisse, et de la nature de la corne pour suppléer au défaut de dents ; cependant il y a des oiseaux, tels que les plongeons, dont le bec est dentelé à peu près comme une scie : l'usage de ces fausses dents, car elles ne sont point logées dans des alvéoles comme les dents des quadrupedes, est de retenir le poisson glissant que l'oiseau a attrapé. D'autres oiseaux ont le *bec* crochu ou arqué pour arrêter et déchirer la proie. Chez ceux qui doivent chercher leur nourriture dans les endroits marécageux, le *bec* est long et mince; au contraire, chez ceux qui la cherchent dans la vase, le *bec* est long et large. Le *bec* des oiseaux leur sert non-seule-

ment pour prendre leurs alimens, mais ils l'emploient aussi comme arme offensive et défensive; c'est avec leur *bec* qu'ils construisent leur nid, qu'ils donnent à manger à leurs petits, et qu'il arrangent leurs plumes. Quelques-uns, tels que les perroquets, les becs-croisés, etc. s'en servent comme d'une main pour saisir et tenir les objets, et pour monter le long des arbres. En un mot, la Nature a donné aux différens oiseaux des *becs* très-variés pour la grandeur et pour la forme, mais appropriés chacun aux besoins de l'animal, ainsi qu'on aura lieu de le remarquer à la description des diverses especes d'oiseaux. Ce tableau est frappant dans les Cabinets des Curieux, où l'on voit réunis un grand nombre d'oiseaux. *Voyez l'article* OISEAU.

Voici les dénominations employées par les Auteurs, et qui concernent les caracteres génériques établis ou tirés de la conformation du *bec* de l'oiseau : *bec* en toit, *rostrum umbricatum ;* en hameçon, *hamatum ;* en faux, *falcatum ;* partie en faux et partie en hameçon, *hamato-falcatum : bec* courbe, *arcuatum ;* en sautoir, *decussatum ;* en forme d'alêne, *subulatum ;* en forme de couteau, *cultratum ;* en forme de couteau et voûté, *cultrato-gibberum ;* en forme de spatule, *spathulatum ;* conique, *conicum ;* conique et courbe, *conico-incurvum.*

BEC ALONGÉ, *Chætodum rostratus*, Linn. *Jaculator*, Act. Angl. 1765, p. 89. t. 9. Poisson du genre du *Chetodon :* Il se trouve dans la mer des Indes. Les insectes sont sa nourriture ordinaire; aussi-tôt qu'il en apperçoit un qui voltige à une petite distance, il lui lance adroitement, à l'aide de son museau en forme de tuyau, ou assez semblable au long *bec* de certains oiseaux, une goutte d'eau qui le fait tomber, et à l'instant il saisit sa proie et la dévore. Ainsi la dénomination de *bec alongé*, et celle de *jaculator*, indiquent le caractere spécifique de ce poisson.

Ce poisson a le corps large, court, et peu épais; la tête large, aplatie par les côtés, et très-inclinée vers le museau, qui est d'une substance osseuse. L'ouverture de la gueule ample ; la mâchoire de dessus est un peu dépassée par celle de dessous ; les narines ont chacune deux ouvertures; les yeux sont placés haut, arrondis et tournés de côté. Les opercules des

ouïes ont beaucoup d'écailles, et les ouvertures des ouïes sont très-amples. Le dos est un peu arqué ; la nageoire dorsale offre trente-neuf rayons, dont les premiers sont fermes, courts et épineux ; les pectorales sont amples et garnies de quinze rayons ; les abdominales en ont chacune six, flexibles et rameux, excepté le premier qui est épais et aigu ; celle de l'anus en a vingt-quatre, dont les trois premiers sont épineux. La queue est large, courte et d'une forme arrondie ; les écailles sont grandes et peu adhérentes à la peau. La couleur de tout le corps est d'un blanc jaunâtre, marqué dans sa longueur de quatre bandes transversales ; il y a en outre, à l'origine de la queue, une ligne noire transversale, et à la base de la nageoire dorsale une tache noire assez grande.

Bec d'argent. *Voyez à l'article* Cardinal.

Bec de cire. Nom donné au *senegali rayé*. Voyez *ce mot.*

Bec en ciseaux, *pl. enl.* 357. ou Coupeur d'eau, de Catesby, en latin *Rygchopsalia.* Genre d'*oiseau* dont le caractere est d'avoir trois doigts antérieurs palmés, et un postérieur isolé ; un trait bien plus saillant, et qui n'appartient qu'à lui, le distingue de tous les bipedes : le *bec*, composé de deux pieces minces, mousses à leur extrémité, est édenté, droit, aplati et déprimé par les côtés ; la mâchoire inférieure est beaucoup plus longue que la supérieure, sillonnée et creusée dans sa longueur, et les bords en sont fort tranchans. La mâchoire supérieure, qui, lorsque le *bec* est fermé, se trouve comme emboîtée dans l'inférieure, à la maniere du tranchant d'un couteau entre les deux côtés du manche, est arrondie en dessus ; en dessous elle est tranchante et en forme de lance. C'est avec ce *bec* d'une conformation si particuliere, et qui paroît d'un usage si difficile, que le *bec en ciseaux* prend le poisson dont il se nourrit : il le saisit en rasant d'un vol lent la surface de l'eau, d'assez près pour que la partie inférieure de son *bec* plonge dans l'eau par son extrémité ; c'est de là qu'on a donné à cet oiseau le nom de *coupeur d'eau*, comme celui de *bec en ciseaux* exprime le mouvement et le jeu de son bec.

Le *bec en ciseaux* a plus d'un pied et demi de lon-

gueur ; son envergure est de trois pieds et demi ; son plumage est, sur le cou et le dos, d'un brun noirâtre ; le dessous du cou et du corps est blanc ; la queue est fourchue et variée, ainsi que ses ailes, de brun noirâtre sur un fond blanc ; ses pieds sont rouges, les ongles noirs ; le bec est rouge à son origine, et noir dans le reste de sa longueur. On trouve cet oiseau, qui est unique dans son genre, à Cayenne, à la Louisiane et à Saint-Domingue.

Bec courbé. *Voyez* Avocette.

Bec croisé, *pl. enl.* 218, en latin *Loxia.* Genre d'*oiseau* un peu plus gros que le moineau franc, reconnoissable sur-tout par la forme singuliere et unique de son bec, lequel est composé de deux pieces prolongées, courbées à leur extrémité en sens contraire l'une de l'autre, (la supérieure de haut en bas, et l'inférieure de bas en haut) et qui se croisent mutuellement; ce qui a fait donner à cet oiseau le nom de *bec croisé.* La situation de ces pieces n'est pas toujours la même dans les oiseaux de cette espece. Il y en a dont la piece supérieure passe à droite en se croisant avec la piece inférieure : et dans d'autres, elle se trouve à gauche. La forme de ce bec sert à ces oiseaux pour grimper, pour s'accrocher, pour ouvrir, fendre par le milieu les *pommes de sapin*, tous les fruits des arbres coniferes, même, suivant la saison, les pommes, les poires et autres fruits, pour prendre dans leur intérieur les pepins ou semences ou amandes, dont ils sont fort friands : on voit cet oiseau au Cabinet du Jardin du Roi. On dit que la couleur de son plumage, excepté celui de la queue et des ailes, change trois fois de couleur par an, suivant les saisons de l'année ; qu'il est vert en automne, jaune en hiver, et rougeâtre au printemps ; d'autres assurent qu'il passe par chacune de ces couleurs d'une année à une autre : sentiment qui paroît aussi vraisemblable, ce changement pouvant très-bien dépendre autant de l'âge et du sexe de l'oiseau que de la mue. Le chant de cet animal est foible mais assez agréable, et ne se fait entendre que pendant l'hiver. Il fait ordinairement son nid sur les sapins, vers la fin de l'hiver ; il ne fait qu'une ponte par an, et elle est de quatre ou cinq œufs. Ces oiseaux qui

sont fortement imprégnés de l'odeur de térébenthine, ont cependant la chair d'un bon goût; ils sont communs en Allemagne, en Suede et en Norwege; il en vient aussi quelquefois sur les Côtes Occidentales d'Angleterre, où ils font grand dégât dans les vergers. Il y a environ trente ans qu'on en vit arriver une grande quantité aux environs de Paris. On ne compte qu'une véritable espece de *bec croisé*, celle dont nous venons de parler, *Loxia versicolor*, dont le dos est noirâtre, la poitrine et le ventre sont d'un brun-pourpre; l'autre n'en est qu'une variété, et s'appelle le *bec croisé roussâtre*, *Loxia rufescens*. Sa tête est assez rouge.

BEC A CUILLER. *Voyez* CUILLER.

BEC A FAUCON de *Dampier*. Voyez *à l'art.* TORTUE.

BECF-AAL. *Voyez à l'article* TORPILLE.

BEC-FIGUE, *pl. enl.* 668, *fig.* 1; en latin *Ficedula.* Genre de petit oiseau à peu près de la grosseur de la *linotte*, qui a été connu des Anciens; son plumage est fort sombre ou d'un gris-brun sur le dos, et d'un gris-blanc sous le corps. Le bec, les pieds et les ongles sont noirâtres. Le caractere du *bec-figue* est d'avoir les narines découvertes comme l'*alouette ;* mais le doigt postérieur est arqué. Les *fauvettes* appartiennent au genre du *Bec-figue*, ainsi que les petits oiseaux appelés *figuiers.*

Les *bec-figues* sont friands en général de tous les fruits qui ont une saveur sucrée. Ils n'aiment pas moins le raisin que les figues, comme le marque *Martial* dans ce distique :

Cùm me ficus alat, cùm pascar dulcibus uvis;
Cur potiùs nomen non dedit uva mihi?

On voit de ces oiseaux dans les lieux où il y a beaucoup de ces fruits: ils ne quittent que tard, au printemps, les régions du Midi, et y reviennent de bonne heure en automne : il y en a qui pénetrent jusqu'en Suede. Dans les pays chauds, ils deviennent comme de petites pelottes de graisse légere et fondante, et sont alors un manger très-délicat. A Venise où on les appelle *beccafico*, on en fait un grand commerce.

En été le *bec-figue* ne se réunit point par bandes ; le mâle ne vit guere en société qu'avec sa femelle ; il habite les bois , s'y nourrit d'insectes , en attendant la saison des fruits, s'y tient dans les parties les plus fourrees, y cache son nid avec art. Aux approches des premiers froids, les *bec-figues* gagnent peu à peu les régions Méridionales, ils se réunissent, ils volent par bandes : c'est alors qu'ils sont communs dans ces Contrées, en Italie, en Grece, sur les Côtes d'Afrique , etc.

Chaque Province , chaque Canton a , pour ainsi dire , ses prétendus *bec-figues ;* on en applique le nom aux différentes especes de cette nombreuse classe d'oiseaux à bec effilé , qui , en automne , becquetent les figues et en font une partie de leur nourriture : c'est ainsi que dans le Bugey , on donne improprement le nom de *bec-figue d'hiver* à l'*alouette-pipi ;* et dans la Provence à la *linotte vulgaire des vignes :* on l'appelle *vinette* en Bourgogne ; *mûrier* ou *petit pinçon des bois* , en Lorraine.

Dans l'Isle de Cayenne il y a, dit-on, plusieurs especes de *bec-figues* qui sont , pour ainsi dire , les destructeurs des *papaies* , des *goyaves* , des *bacoves* et des *bananes* , dont ils se nourrissent. Ces oiseaux sont des *Figuiers.* Voyez *ce mot.*

Bec de grue, en latin *Geranium.* D'un très-grand nombre d'especes qu'il y a de *géraniums*, on ne fait usage en Médecine que de trois ; savoir, 1.° D'une espece annuelle dont les feuilles ressemblent à celles de la *mauve ;* c'est le *Geranium columbinum* , Linn. 956. aut *folio Malvæ rotundo* , C. B. Pin. 318. *Pes columbinum* , Dod. Pempt. 61 , en françois *pied de pigeon* ou *bec de grue ;* ses fleurs sont assez grandes , rouges ou bleuâtres, portées sur de longs pédicules. Il vient en abondance dans les prés et dans les jardins.

2.° D'une autre nommée *herbe à Robert*, *Geranium Robertianum* , Linn. 955. 1 *Viride*, C. B. Pin. 319. aut *Murale* , J. B. 3. 480. dont les feuilles sont découpées comme celles de la *matricaire* , et ont une odeur de *panais* , ou plutôt de *lanium :* elle est bisannuelle , croît sur les vieux murs, dans les haies et sur les décombres.

La troisieme espece, que l'on nomme *bec de grue*

sanguin, *Geranium sanguineum*, Linn. 958. *et maximo flore*, C. B. Pin. 318, porte des tiges nombreuses, rougeâtres, velues et noueuses, rameuses, hautes d'une coudée. Sa racine est vivace, épaisse, rouge et fibreuse : elle pousse tous les ans de nouvelles racines dans les forêts et les buissons, même dans les prés. Ses feuilles sont pétiolées, partagées ordinairement en cinq lobes ou lanieres découpées jusqu'à la queue ; chaque lobe est découpé en trois. Toutes ces especes de *géranium* portent des fleurs en rose de couleur purpurine, petites, excepté la derniere espece dont les fleurs sont grandes. La fleur est grande, solitaire, composée d'un calice à cinq feuilles, d'une corolle rouge à cinq pétales, de dix étamines réunies à leur base autour d'un pistil à cinq stigmates. Ces plantes sont remarquables par leur fruit, qui ressemble à un *Bec de grue* marqué de cinq rainures. Leur graine est jetée dehors quand elle est mûre, par le recoquillement du bec des capsules. Ces capsules, au nombre de cinq, renfermant chacune une semence, dit M. *Deleuze*, sont attachées à la base du pivot du fruit, et surmontées chacune d'une lame élastique placée dans une des rainures du pivot.

Tournefort compte soixante-dix-huit especes de *géraniums ;* M. *de Cavaniile* en porte le nombre à cent vingt-huit. Ce Botaniste divise les *géraniums* en deux grandes classes, à corolles régulieres, et à corolles irrégulieres. La premiere contient en général les especes Européennes, et a communément les feuilles opposées. La seconde réunit la plupart des especes Africaines, dont les feuilles sont le plus souvent alternes, et contient soixante-onze especes. Ce genre de plantes est, dans l'ordre naturel, très-voisin des *Malvacées*. *Miller* nomme au moins quarante *géraniums*, qui sont cultivés en Angleterre dans les Jardins des Curieux : de ce nombre il y en a plusieurs qui le méritent par la beauté de leurs fleurs. Tels sont : Le *géranium* annuel à larges feuilles et à fleurs bleues. Le *géranium* à petites feuilles et à grandes fleurs purpurines. Le *géranium* d'Afrique à feuilles d'œillet et à fleurs d'écarlate. Le *géranium* Africain qui s'éleve en buisson, et qui est à feuilles de mauve et à fleurs d'un rouge de

carmin : on l'appelle *bec de grue*, *pot de feu*, *Geranium fulgidum*. D'autres especes de *géraniums*, outre la beauté de leurs fleurs nombreuses, rouges ou violettes, répandent dans l'atmosphere, après le coucher du soleil, une odeur fort balsamique ou musquée. Tel est le *Géranium musqué*, *Gerânium moschatum*, *folio ad myrrhidem accedente*, *minus*, J. B. 3. 479. *Geranium cicutæ folio*, *minus et supinum*, C. B. Pin. 319. *Geranium cicutarium*, Linn. 951. Il est annuel. On en cultive dans les serres chaudes une espece dont les feuilles, légérement pressées, laissent aux doigts l'odeur de l'encens. On distingue encore le *géranium triste*, *Geranium triste*, Linn. 950. Il est vivace par la racine. Sa tige est une hampe avec une seule feuille, soutenant plusieurs fleurs jaunâtres, d'un œil triste, mais répandant la nuit beaucoup d'odeur. Les pétales sont marqués de brun-noir ; le calice est d'une seule piece ; les feuilles qui partent de la racine sont très-découpées : ce *géranium* est originaire des Indes. Il y a : Le *bec de grue* à cercle noir sur la feuille, *Geranium zonale*. Le *bec de Grue* panaché, *Geranium variegatum*. Le *géranium* brun, *Geranium fuscum*, Linn. (*Mantiss.* 97.) Le calice est velu, et les pedicules à deux fleurs brunes et frangées. *Kolbe* a le premier fait mention du *géranium épineux* du Cap de Bonne-Espérance, dont la racine desséchée est d'un blanc citrin, à trous étoilés à l'endroit des nœuds d'où part le chevelu. Cette singuliere racine est très-inflammable, sur-tout au centre, noirâtre et d'une odeur de benjoin mêlée de storax.

M. Linnæus (*Mantiss.* 97.) a donné l'épithete d'*hibridum* à un beau *géranium*, à présent très-commun, dont les fleurs sont d'un rouge éclatant. Cette espece qui persiste l'hiver, est, suivant ce Botaniste, une production du *Geranium inquinans*, avec le *Geranium acetosum* d'Afrique.

Ces diverses especes de *géraniums* sont d'excellens vulnéraires astringens, sur-tout l'*herbe à Robert*, qui est un astringent très-tempéré. L'infusion de ses feuilles dans du vin arrête toutes sortes d'hémorragies ; mais elle n'est pas fébrifuge, comme on l'a prétendu. Le *bec de grue sanguin*, dont les feuilles sont styptiques,

et dont le suc colore en rouge le papier bleu aussi vivement que l'alun, arrête le sang d'une maniere surprenante; aussi les gens de la campagne en font-ils un grand usage pour leurs blessures. On donne à ces plantes le nom d'*herbe à l'esquinancie*, parce qu'elles sont utiles dans cette maladie; mais la véritable herbe à l'esquinancie est la *petite garance*.

BEC DE HACHE. *Voyez* PIED-ROUGE.

BEC D'OIE. Nom que l'on donne au *dauphin*. Voyez *l'article* DAUPHIN, à *la suite du mot* BALEINE.

BEC OUVERT. Nom donné à un oiseau trouvé aux environs de Pondicheri, par *M. Sonnerat*. Cet oiseau qui est de passage, et paroît sur la Côte de Coromandel, dans les trois derniers mois de l'année, ressemble assez au héron, il en a les habitudes et vit de la même maniere; mais la mandibule supérieure n'a point sur chaque côté la rainure longitudinale qu'on observe chez le héron; son bec est renflé dans le milieu, tant en dessus qu'en dessous, et ces portions convexes en dehors du bec, sont excavées ou échancrées en dedans; ce qui fait que les bords des deux mandibules laissent entre elles un vide dans le milieu de leur longueur; l'ongle du milieu n'est pas dentelé comme dans les hérons. Le bout du bec supérieur est dentelé; les doigts de devant unis par une membrane jusqu'à la premiere articulation.

BEC ROND. A la Guiane on donne ce nom à des especes de petits *bouvreuils*, l'un à plumage bleu, et l'autre à ventre roux, *pl. enl.* 319, *fig.* 2; le premier se trouve au Brésil et à la Caroline, l'autre à Cayenne; leur bec est moins crochu et plus arrondi que celui de nos *bouvreuils*. Voyez *ce mot*.

BEC-SCIE. Oiseau aquatique de la Louisiane, dont le bec est réellement dentelé comme la lame d'une scie: les dents de la partie supérieure s'adaptent exactement avec celles de la partie inférieure. Cet oiseau est un *Harle*. Voyez *ce mot*.

BEC A SPATULE ou PALETTE. *Voyez* SPATULE.

BÉCASSE, *pl. enl.* 885: en latin *Scolopax*. Oiseau de passage, très-bon à manger, un peu moins gros que la *perdrix*, et pourvu d'un long bec obtus par

le bout ; son vol est assez pesant : le roux, le noir et le cendré forment sa couleur. Il a quatre doigts, trois en devant et un en arriere.

Ces oiseaux se retirent dans l'été sur le haut des montagnes de la Suisse, de la Savoie, des Pyrénées, des Alpes. L'hiver (dès la mi-Octobre) ils descendent dans la plaine, et alors on en voit en France et dans tous les pays voisins. Ils s'envolent par paires, ou un à un, et fréquentent les bois humides et les ruisseaux près des haies, où ils trouvent des vers dont ils font leur nourriture, et où ils se lavent en même temps les pieds et le bec qui se trouvent enduits de terre. Il paroît qu'une lumiere foible leur convient ; car c'est le soir et le matin que les *bécasses* volent pour chercher leur picorée ; aussi est-ce l'heure où on les prend sur les lisieres des bois, dans des filets à la passée, ou sur le bord des ruisseaux avec des lacets. Pendant le jour, elles se tiennent cachées : on dit qu'elles viennent et s'en vont la nuit ou par des temps de brouillards. Les *bécasses* regagnent les hauteurs au mois de Mars ; elles partent appariées. Il en reste quelquefois dans le pays ; elles y pondent et y couvent. Elles font leur nid à terre, et ce nid est composé d'herbes seches et de petits brins de bois ; elles l'appuient contre un tronc d'arbre ou une grosse racine : leurs œufs, au nombre de quatre ou cinq par nid, sont oblongs, un peu plus gros que ceux du pigeon, de couleur rougeâtre pâle, et bigarrés d'ondes et de taches bien foncées. Le pere et la mere prennent également soin des petits. Pendant l'incubation, le mâle demeure souvent couché près de la femelle, et ils passent réciproquement leur bec sur le dos l'un de l'autre, ce qui est probablement chez eux une marque de tendresse. Les petits quittent le nid fort peu de temps après être éclos. Ces oiseaux ne font entendre le cri qui leur est particulier que dans le temps de leurs amours ; car les *bécasses* sont muettes le reste de l'année. Si le vol de cet oiseau paroît rapide, il n'est ni élevé, ni soutenu ; il bat des ailes avec bruit en partant, file ou fait le crochet, suivant le lieu d'où il s'est levé, s'abat bientôt comme une masse abandonnée à son

poids ; après sa chute, il trotte à terre avec une grande vitesse, et est déjà bien loin du Chasseur à l'instant où il l'apperçoit. Au reste la *bécasse* est d'un naturel obtus, presque stupide, et l'espece de cet oiseau est généralement répandue dans l'un et l'autre Continent. La chair de la *bécasse* est noire, mais excellente et nourrissante ; aussi cet oiseau est-il très-connu sur nos tables. Autant l'homme en aime le fumet et la saveur, autant son odeur et son goût déplaisent-ils aux chiens ; ils répugnent à la rapporter : on n'y peut guere accoutumer que les chiens barbets, et tous refusent d'en manger la chair.

On distingue plusieurs variétés de *bécasse*. On a vu, pendant quelques années, au Café de Southampton, rue de la Chancellerie à Londres, une *bécasse blanche* conservée dans une boîte de verre. Son bec étoit jaunâtre, ainsi que ses jambes et ses pieds.

La *bécasse* est la *Bécade* de la Guienne, et le *Videcop* de plusieurs autres Contrées.

BÉCASSE DE MER. *Voyez* HUÎTRIER.

BÉCASSE ÉPINEUSE. Coquillage univalve, cannelé et tuberculé, que les Conchyliologistes estiment appartenir au genre des *Pourpres*. Voyez *ce mot*.

La *bécasse épineuse* est très-fragile, sa bouche ovale est bordée d'un liseré couleur de chair vive. Sa robe est grise et fauve ; elle est armée, tout le long de sa queue, d'un grand nombre d'épines courbées et arrangées en dents de peigne par quatre compartimens : il y en a une espece qui n'a point d'épines, et que l'on nomme seulement *tête de bécasse*.

BÉCASSE D'ARBRE. *Voyez à l'article* HUPPE.

BÉCASSE DES SAVANNES, *pl. enl.* 895. Sorte de *bécasse* qui se trouve très-communément à Cayenne ; elle est près d'un tiers plus petite que celle d'Europe, mais sa chair est aussi bonne, et son bec est plus long. Son plumage est d'un brun roussâtre, varié ou rayé de noir, sur-tout à la tête ; le haut de la gorge est blanchâtre. Cette *bécasse* n'habite que les lieux les plus bas des savannes ou prairies qui ne sont pas noyées. Elles vont par paires, font plusieurs pontes de deux œufs, nichent sur des tertres, dans des trous tapissés d'herbes seches : elles fuient les bois.

Bécasse (poisson), *Centriscus Scolopax.* Linn. A Gênes, *Trombetta ;* à Rome, *Fossietta.* Poisson du genre du *Centrisque.* Il est long de quatre pouces ; son museau, espece de trompe très-alongée, est composé d'un os simple, large vers la tête, droit, étroit par le bout, terminé par un orifice recouvert d'un opercule qui tient à la partie inférieure, et qui s'éleve pour fermer l'entrée de la trompe, et s'abaisse pour l'ouvrir. La ressemblance vague qu'un premier coup d'œil a indiquée entre cette partie et celle qui lui correspond dans certains animaux, a fait donner à ce poisson, selon les pays, les noms d'*éléphant* et de *bécasse.* D'autres rapprochemens ont produit les dénominations populaires de *soufflet* et de *trompette.*

Le corps de ce poisson est comprimé, large d'un pouce, couvert d'écailles rudes ; les yeux grands ; les iris blancs, nués de rouge ; le devant du ventre en forme de tranchant aigu : les deux nageoires dorsales ; la premiere consiste en une arête très-longue, très-forte, et articulée ; elle s'abaisse et se releve ; elle est dentée sur les côtés ; autour de cette arête sont trois autres petites : la deuxieme nageoire dorsale a douze rayons ; les pectorales en ont quatorze ; celle de l'anus en a dix-huit ; la queue est légérement fourchue ; au lieu des nageoires abdominales se trouvent deux dents comme osseuses, et au-dessous une troisieme dent, plus longue que les autres.

On présume que ce poisson est le même que le *Balaou*, qui se trouve abondamment à la Martinique, et qui est bon à manger ; il se laisse facilement prendre à la lueur d'un flambeau, avec de petites foênes garnies d'hameçons redressés ou d'un rets autour d'un cercle.

BÉCASSEAU, *Tringa*, (quelques Auteurs l'ont nommé *Cinclus*, et d'autres *Glareola*). Nom donné à un genre d'oiseau différent de celui de la *bécasse*, et dont on distingue plusieurs especes. Le caractere du *bécasseau* est d'avoir quatre doigts à chaque pied, trois devant et un derriere, le bec d'un vert obscur, droit jusqu'au milieu de la longueur, un peu obtus, et légérement courbé vers la pointe.

Le *bécasseau vulgaire*, pl. enl. 843, qui porte aussi

le nom de *cul-blanc*, *pied-vert*, *pivette*, *sifflasson*, a les pieds verts, le corps brun tacheté de blanc, le cou cendré tacheté de brun, et est de la grosseur du pluvier doré. Les ailes étant croisées sont presque de la longueur de la queue; les pieds sont verdâtres et les ongles noirâtres : ce *bécasseau* se plaît dans les lieux paisibles et solitaires, excepté dans les temps de l'appariement; alors le mâle et la femelle vont de compagnie; mais on ignore en quels lieux ils font leur ponte. Ils fréquentent ordinairement, pendant la fin de l'Eté et l'Automne, les bords découverts et sableux des rivieres et des ruisseaux; cet oiseau se nourrit de vers et de différentes especes d'insectes qui vivent dans l'eau ou en peuplent les bords ; il les prend à la course ou au vol ; il entre assez souvent dans l'eau, et on l'y voit saisir sa proie; il court légérement et avec grace, en balançant souvent la queue ; il rase en volant la surface de l'eau ; son cri n'est pas désagréable. Les *bécasseaux* n'ont de rixe entre eux qu'à la découverte d'une proie ou plus abondante, ou pour laquelle ils ont un goût plus décidé.

BÉCASSINE, *pl. enl.* 883; en latin *Gallinago minor.* Oiseau de passage, de la grosseur à peu près de la caille, remarquable par la longueur de son bec qui a près de trois pouces. Les plumes du dos de cet oiseau sont de la couleur de celles de l'alouette; le dessous de la gorge et des ailes est blanc et entremêlé agréablement de noir dans plusieurs endroits. L'iris des yeux est de couleur de noisette; les pattes sont d'un vert pâle, les doigts sont longs et séparés dès leur naissance. La *bécassine* est du genre de la *Bécasse*.

Ces oiseaux nous arrivent de l'Allemagne en Automne, et s'en retournent au Printemps : ils vivent assez solitaires, et habitent les prairies basses, les lieux marécageux: ils se plaisent sur les bords des petites mares d'eau, ou dans les herbages et les plants d'osiers qui bordent les rivieres, où ils cherchent des vers et d'autres insectes à l'aide de leur bec. Ils nichent quelquefois dans les parties les moins accessibles de nos marais ; ils placent leur nid au pied des saules ou des aunes : ce nid est construit d'herbes seches, et garni de plumes à l'intérieur. La femelle porte qua-

tre ou cinq œufs blancs tiquetés de rouge. Lorsque la *bécassine* prend son essor, elle jette un petit cri: elle est fort difficile à tirer, à moins qu'on ne choisisse l'instant où elle vole en ligne droite; car son vol est le plus communément très-sinueux, c'est-à-dire, en crochet.

L'espece de la *bécassine* est très-répandue sur les terres des deux Continens. On en voit beaucoup dans les parties Méridionales de la France. Elles sont très-communes en Hollande depuis le mois de Décembre jusqu'à l'entrée du Printemps. Celle du Cap de Bonne-Espérance, *pl. enl.* 270, a en quelque sorte le plumage du geai. Celle de Madagascar, *pl. enl.* 922, est de la grosseur de la nôtre, mais elle a le bec beaucoup plus court et les jambes moins longues. Celle de la Chine, *pl. enl.* 881, a le plumage supérieur rayé ou moucheté de brun, de noir, de blanc et de jaunâtre, sur un fond gris bleuâtre; l'inférieur est blanc ou blanchâtre, cependant le haut de la poitrine offre une large bande noire. Celle de Madras a le plumage de la perdrix, et le doigt postérieur est aussi long que ceux de devant. La *bécassine* d'Angleterre ou d'Ecosse a au contraire le doigt postérieur fort court; c'est le *Dunlin* des Anglois, ou la *Brunette*. La *bécassine de savanne*, ou de Cayenne, est un peu plus grosse que la nôtre. A l'égard de la *bécassine blanche*, Voyez *Chevalier blanc*. La *bécassine* est un mets délicat et fort recherché.

La *petite bécassine* proprement dite, *pl. enl.* 884, n'est pas si répandue que la *grande bécassine*; elle se tient cachée sous les joncs et les plantes aquatiques; elle ne quitte pas nos marais, elle y niche; sa chair est aussi très-estimée; les Chasseurs l'appellent la *sourde*, parce qu'elle reste obstinément à terre, malgré le bruit qu'on fait en venant à elle; son vol est moins rapide et moins sinueux. Les Pourvoyeurs et les Traiteurs à Paris lui donnent improprement le nom de *bécasseau*.

BECCABUNGA, *Veronica aquatica*. Cette plante est une *Véronique aquatique* qui croît sur le bord des ruisseaux. On en distingue deux especes:

La premiere est la *Véronique cressonnée*, *Veronica Beccabunga*, Linn. 16. *Veronica aquatica major folio subrotundo*,

tundo, Moris. Hist. Hoxon. Part. 2, 322; c'est le *Beccabunga* à feuilles rondes. Ses racines sont vivaces, fibreuses, blanches et rampantes; ses tiges sont un peu couchées sur terre, tendres, cylindriques, rougeâtres et branchues. Ses feuilles sont très-lisses, d'un vert foncé, épaisses, ovales, arrondies, opposées deux à deux. Des nœuds des tiges s'élevent des pédicules branchus portant quelques fleurs bleues, fort jolies, en rosette, découpées en quatre parties, dont il y en a toujours une plus petite; caractere distinctif des véroniques: le fruit a la figure d'un cœur. On fait un grand usage de cette plante, ainsi que de l'autre espece qui est plus petite: on les préfere à toutes les autres plantes *antiscorbutiques*, parce qu'elles sont moins âcres. Mangées en salade comme le cresson de fontaine, elle est très-utile aux tempéramens secs et chauds.

La deuxieme espece est le *Beccabunga* à feuilles longues, *Veronica aquatica, major, folio oblongo*, Moris. ibid. 323. *Veronica anagallis*, Linn. 16; on l'appelle aussi *véronique mouronnée*. Elle differe peu de la précédente; ses tiges sont plus droites, mais ses feuilles sont étroites et pointues.

BECCARD. *Voyez à l'article* SAUMON.

BECHARU. *Hist. de l'Acad.* tom. III. C'est le *Flamant* de M. *Brisson*, ou le *Flambant* de *Belon*; le *Flamant* d'Amérique des *pl. enl.* 63; le *Phénicoptere*, en latin *Phœnicopterus*; en anglois *Flamingo*: les Habitans de la Guiane l'appellent *tococo*. M. *Mauduyt* dit que le mot *phénicoptere* dérivé du nom que les Grecs avoient donné à l'oiseau que nous nommons aujourd'hui *flambant* ou *flamant*, signifie, selon son étymologie, *oiseau aux ailes de flamme*, et peint bien le *phénicoptere*, dont les ailes sont en effet d'un rouge très-vif. Le nom de *becharu* lui a été donné à cause de la figure particuliere de son bec, qui est recourbé comme le manche d'une charrue.

Cet oiseau est seul de son espece, et compose lui seul un genre particulier: ses caracteres sont quatre doigts, dont les trois antérieurs se trouvent joints ensemble par des membranes entieres, le postérieur est séparé; les jambes avancées vers le milieu du corps,

hors de l'abdomen, et plus longues que le corps; le bec assez gros, dentelé, courbé en en-bas vers le milieu de sa longueur; la mandibule inférieure plus large que la supérieure; la partie inférieure des jambes (des cuisses) dégarnie de plumes.

Le *becharu* ou *phénicoptere* a le corps peu épais, les jambes et le cou menus et excessivement longs. Cette disposition et la forme singuliere de son bec le rendent un oiseau en quelque sorte bizarre, mais distingué par la beauté de son plumage; il a les pieds palmés, quoiqu'il ne nage pas et qu'il ne fréquente que les rivages. Les *phénicopteres* different beaucoup pour la taille et même pour le plumage. M. *Mauduyt* dit que ceux qu'on voit le plus ordinairement ont quatre pieds quelques pouces du bout du bec à celui de la queue, et environ six pieds jusqu'à l'extrémité des doigts: ils ne sont guere plus gros que l'*oie domestique*; leur envergure est de cinq pieds quelques pouces, et les ailes pliées s'étendent jusqu'au bout de la queue; les yeux sont petits; l'iris ordinairement rouge: tout le plumage, poursuit M. *Mauduyt*, est d'un très-beau rouge, plus vif cependant sur les ailes, excepté les grandes pennes qui sont noires; le bec, la partie nue des cuisses, les jambes, les doigts, leurs membranes et les ongles sont rouges; mais le bec est noir par le bout.

Il faut observer que, dans la premiere année, les *phénicopteres* ont le plumage varié de blanc et de gris, excepté les grandes pennes de l'aile qui sont déjà noires; le bec et les pieds sont gris: dans la seconde année, la tête, la gorge et tout le corps sont d'un blanc animé par une teinte couleur de rose; les grandes pennes de l'aile sont noires; les plumes scapulaires et les couvertures des ailes sont d'un rouge assez vif, et c'est alors que cet oiseau mérite vraiment l'épithete (*aux ailes de flamme*) que les Grecs lui avoient donnée; il a le bec et les pieds jaunes, ou d'un jaune rougeâtre avec l'extrémité d'un bleu noirâtre: ce n'est qu'à la troisieme année que le *phénicoptere* devient tout rouge, et tel que nous l'avons décrit d'abord; et comme il y a de ces oiseaux d'un rouge plus vif les uns que les autres, il est très-probable que ce sont les mâles qui

sont les plus fortement colorés. L'Ornithologiste, que nous citons, a observé que tous les *phénicopteres* qui nous viennent d'Amérique, ont le plumage de tout le corps d'un rouge plus uniforme et plus foncé que ceux qui nous sont apportés de l'ancien Continent ; le corps de ces derniers est d'un rouge rose vif, et les ailes couleur de ponceau : ceux d'Amérique sont aussi, en général, un peu plus grands que ceux du vieux Monde ; au reste, les différens *phénicopteres* sont tous de la même espece, et les différences qu'on remarque entre eux ne tiennent qu'à des circonstances locales et dépendantes probablement du climat ; ajoutons, de l'âge et du sexe.

M. *Mauduyt* dit que le *phénicoptere* habite en général les contrées du Midi : on le trouve dans l'ancien Continent, depuis les bords de la Méditerranée, jusqu'à la pointe la plus australe de l'Afrique ; les Côtes qu'il fréquente en Europe, sont celles d'Espagne, d'Italie, de Provence, de Languedoc, particuliérement vers Montpellier et Martigues, et les marais près d'Arles. Ces oiseaux sont très-communs sur toutes les Côtes Occidentales de l'Afrique : on les connoît en Amérique, à Cuba, à la Côte de Vénézula, aux Isles de Bahâma, à Saint-Domingue, aux Antilles, à la Guiane, au Pérou, au Chili, etc.

Le Pere *Labat* dit que, près de Gesines, est un village habité par des Negres, où ces oiseaux sont regardés comme sacrés ; ils s'y rassemblent par milliers, sur les arbres, et y font un bruit qu'on entend d'un quart de lieue : malheur à un étranger qui seroit surpris, par ces Negres superstitieux, à tuer un de ces oiseaux sacrés, ils en vengeroient l'injure et la mort.

Ces oiseaux sont voyageurs, mais seulement entre les latitudes Méridionales ; ceux que l'on voit quelquefois dans l'intérieur des terres et dans les Régions Septentrionales, sont égarés et hors de leur route. Ils volent souvent en troupes très-nombreuses, et quelquefois ils voyagent seuls ; ils font leurs nids sur les terres basses et noyées : ce sont des amas d'une terre glaiseuse, relevés d'environ vingt pouces ; ils ont la forme d'un cône tronqué, dont la base, qui a un pied et demi de diametre, reste plongée dans l'eau, et

I 2

dont le sommet, à sec et desséché, creux et déprimé, reçoit immédiatement les œufs, sans aucune substance intermédiaire. Au rapport des Voyageurs, la femelle couve ses œufs, les jambes pendantes et tombantes dans l'eau, comme un homme assis ou à califourchon sur un tabouret; la ponte est de deux ou trois œufs, blancs, gros comme ceux de l'*oie*, un peu plus alongés; les petits, peu de jours après leur naissance, courent avec une singuliere vitesse, mais ils ne volent que quand ils ont acquis à peu près toute leur grandeur.

Ces oiseaux se nourrissent de coquillages, de frai de poissons, d'insectes aquatiques; ils cherchent leurs alimens en enfonçant leur bec dans la vase, et en la remuant continuellement avec leurs pieds, qu'ils agitent en les levant et les baissant sans cesse : ils mangent aussi du poisson, et les dentelures de leur bec leur servent également à saisir et retenir tous les alimens qui leur sont propres.

Ces oiseaux, en cherchant et saisissant leur picorée, remuent çà et là leur tête, mettent le dessus du bout du bec à plate terre, et leur cou semble se tordre. Le bec singulier du *phénicoptere* a mérité l'attention de plusieurs savans Naturalistes et d'Anatomistes habiles, sans qu'ils soient d'accord laquelle de la portion supérieure du bec, ou de l'inférieure, est mobile, et laquelle est immobile; c'est encore, dit M. *Mauduyt*, un point à éclaircir dans l'histoire de cet oiseau singulier et unique dans son genre. Les *phénicopteres* s'éloignent fort peu des rivages de la mer, et ne fréquentent guere ceux des fleuves qu'à leur embouchure; soit qu'ils pêchent ou qu'ils se reposent sur la plage, ils ont l'habitude, quand ils sont en troupe, ce qui est le plus ordinaire, de se ranger, les jeunes et les vieux mêlés, sur une seule file : mais, comme ils sont très-méfians, il reste toujours quelqu'un d'eux pour faire sentinelle, examiner ce qui se passe, et au besoin, donner l'alarme par un cri assez semblable au son d'une trompette : alors toute la troupe, voyant le danger de rester plus long-temps dans cette station, prend son vol, en observant un ordre semblable à celui des *grues*. Si cependant on peut les approcher

en se cachant, et que l'on en tue un à coup de fusil, il arrive quelquefois que les autres, saisis d'étonnement, prennent difficilement leur essor. On prétend que, comme les *grues*, les *phénicopteres* dorment, en Europe, les pieds posés à terre, sur un pied.

Le *phénicoptere*, quoique très-sauvage, ou peut-être très-craintif dans l'état de liberté, s'apprivoise assez facilement, sur-tout étant pris jeune; mais il a de la peine à s'accoutumer à nos climats, dans les ménageries où il languit et vit peu de temps : dans quelque pays qu'on le retienne captif, il refuse de se reproduire; il y a apparence que le défaut d'alimens convenables lui nuit autant en domesticité dans nos contrées, que la température du climat; il trempe dans l'eau le pain dont on le nourrit, et il mange plus de nuit que de jour.

En Amérique, les Indiens tirent parti du beau plumage de cet oiseau; ils en font des colliers, des bonnets ou tours de tête, des ceintures et autres atours dont ils se parent très-souvent. On peut employer le duvet de ces oiseaux aux mêmes usages que celui du cygne. Les Anciens regardoient la chair du *phénicoptere*, encore jeune, comme un mets fort exquis, et c'est encore le sentiment de plusieurs Voyageurs; sa langue, dit-on, a un goût de moëlle de bœuf; on en servoit assez communément sur la table du Prince *Héliogabale*. Cependant à Montpellier, où l'on tue quelquefois de ces oiseaux, ils sont peu estimés comme comestible; mais la diversité des climats et de la nourriture peut apporter beaucoup de différence à cet égard.

On trouve, dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, tom. III, part. 3, pag. 43, la description anatomique du *phénicoptere* ou *bécharu*.

BECHE ou COUPE-BOURGEON. *Voyez son article*, à la suite *du mot* LISETTE.

BECHET et BECQUET. Dans le Maine et l'Anjou, c'est le *Brochet*. On l'a nommé ainsi à cause de son long bec.

BECMARE, *Rhinomacer*. Insecte coléoptere qui ressemble au charançon : il n'en differe que par ses antennes qui sont toutes droites, et leurs articles qui

sont presque tout aussi longs les uns que les autres. Au bout de la trompe on observe les mâchoires de l'insecte, qui sont fort petites. On trouve le *becmare* sur les fleurs, le chardon, le charme et dans les bois.

BECONGUILLES. *Voyez* IPÉCACUANHA.

BECOT et BECQUEROLLE. Noms triviaux donnés à la petite *bécassine*. Le *becquebo* est le *Pic-vert*.

BECQUE-FLEUR ou QUINDÉ. Nom donné au Pérou à une espece de *colibri*. Voyez *ce mot*.

BÉCUNE. Il est à présumer que l'animal de mer désigné sous ce nom par quelques Voyageurs, est, ou une espece de *Requin*, ou l'*Espadon*.

BÉDAUDE. Espece de *chenille épineuse* qui se trouve sur l'orme, sur quelques autres plantes, et que l'on nomme ainsi, parce qu'elle est habillée de deux couleurs. Sa partie antérieure est d'un cannelle clair, et le reste du dessus de son corps est d'un blanc jaunâtre. Elle se change en un papillon roux, tacheté de noir, et à qui la découpure singuliere de ses ailes a fait donner, dit M. *Deleuze*, le nom de *Robert le Diable*, et qui est décrit sous le nom de *double c*. Voyez *ce mot*. Il y a aussi la *cigale bédaude*. Voyez *à l'article* CIGALE.

On a donné encore le nom de *bédaude* à la *corneille mantelée*. Voyez l'*article* CORNEILLE.

BEDEGUAR ou EPONGE D'EGLANTIER. *Voyez à l'article* ROSIER.

BEEKBOK. *Voyez à l'article* NAGOR.

BÉFROI. Oiseau du genre des *Fourmiliers*, et du genre XXII.[e] de M. *Brisson*. On en distingue deux especes; l'une grande, et l'autre petite et grivelée; on les trouve à la Guiane. Le *béfroi*, grand, a environ six pouces et demi de longueur; le dessus du corps d'un brun pâle, le dessous est blanc; le bec est noir en dessus, blanchâtre en dessous; les pieds et les ongles d'une couleur plombée. Cet oiseau a une voix très-forte, semblable au son d'une cloche qui sonne l'alarme. Son chant, qui offre des sons précipités, se fait entendre soir et matin, pendant une heure, et on le distingue de très-loin. *Pl. enl.* 823 *et* 706.

BÉGONE, *Begonia*. Genre de *plantes à fleurs incompletes et irrégulieres*, qui comprend des herbes exo-

tiques, qui, par leur port et leur saveur, semblent se rapprocher des oseilles. Les fleurs sont ordinairement toutes unisexuelles, et de deux sortes sur chaque individu.

Il y a : La *bégone à racine tubéreuse* des Indes Orientales. La *bégone à tiges rougeâtres* du Malabar ; c'est le *Tsjeria-narinampuli*, Rheed. Mal. Il y en a une variété dans l'Isle de Bourbon ; on l'y appelle *oseille sauvage*. La *bégone à feuilles velues* de la Guiane ; c'est l'*herbe à échauffure*. Voyez *ce mot*. Les Colons l'appellent *oseille des bois*. Ses feuilles sont couvertes de poils courts ; elles ont un côté plus large et plus long que l'autre, et sont veinées de rouge ; les fleurs mâles sont sur un pied, et les femelles sur un autre. La *bégone à feuilles lisses* ; on la trouve sur les troncs des vieux arbres, dans la Guiane. La *bégone rampante* de Saint-Domingue ; elle croît dans le voisinage des ruisseaux. La *bégone à grandes feuilles* de la Martinique. La *bégone à feuilles rondes* ; elle se trouve attachée aux rochers ou aux troncs d'arbres dans l'Amérique Méridionale. La *bégone à fleurs violettes* de l'Amérique. La *bégone ferrugineuse* de la Nouvelle Grenade ; le dessous de ses feuilles est muni de petites écailles colorées ; les fleurs sont monoïques et de couleur de sang.

BÉHEMOT. On soupçonne que cet animal, grand, puissant, formidable, dont *Job* a parlé, est le *Cheval de riviere* appelé *hippopotame*. Voyez *ce mot*. Peut-être le *behemot* n'est-il autre chose que la *vache marine* ; car on prétend que les os fossiles qui se trouvent en Russie et en d'autres Contrées du Nord, sont des dents d'un bel ivoire. Les Turcs et les Persans font des manches de poignard et des poignées de sabre avec cet ivoire, qui peut souffrir le poli. Tout ceci convient fort aux deux grandes dents de la *vache marine* et à celles de l'*éléphant*. Voyez *ces mots* et *celui* YVOIRE FOSSILE.

BÉHEN. C'est une racine dont il y a deux especes, l'une blanche et l'autre rouge. Il y a eu grande diversité de sentimens au sujet de cette racine, que les uns attribuoient à une plante d'une espece, les autres à une autre. L'illustre *Tournefort* a rapporté de l'Orient la semence d'une plante qu'il a semée au Jardin du Roi

sous le nom de *jacée Orientale*, qui porte des feuilles semblables à celles du *carthame*, et des fleurs jaunes : on a reconnu cette plante pour être celle qui donne le *béhen blanc* des Arabes, *Jacea Orientalis patula, carthami facie, flore luteo magno*, Tourn. Corn. 32. L'origine du *béhen rouge* n'est point encore connue. On fait présentement peu d'usage de ces racines, quoique les Arabes disent qu'elles fortifient, engraissent et augmentent la semence. L'une et l'autre nous viennent du Levant. M. *Haller* rapporte que le savant M. *Hyde* donne, dans son livre sur la religion des Perses, deux figures des deux *béhens* qui ne permettent pas de les placer parmi les *jacées*. C'est plutôt une *valériane* ou quelque autre plante à petites fleurs pentapétoïdes, rangées en ombelles. M. *de Tournefort* n'étoit pas assez instruit dans les langues Orientales pour saisir le sens des Auteurs Arabes.

Des Botanistes désignent ainsi le *béhen rouge*, *Valerianæ rubræ similis pro Limonio missa*, Dod. Pempt. 351. *Limonium Maritimum majus*, C. B. Pin. 192. *Limonium majus multis, aliis Behen rubrum*, J. B. 3, app. 876. Ils ont ainsi désigné le *béen* ou *béhen blanc* des jardins, *Lychnis sylvestris, quæ Behen album vulgò*, Tourn. 335, C. B. Pin. 205. *Been album officinar.* J. B. 3, 356. *Been album sive Polemonium*, Dod. Pempt. 172.

Pour ce qui concerne le *béhen rouge* de nos jardins, *Voyez* à la suite de l'*article* STATICE.

L'espece appellée *béhen blanc* ou *carnillet*, *Cucubalus Behen*, Linn. 591, est vivace par la racine. Ses tiges sont longues de deux à trois pieds, noueuses vers le bas, branchues, étalées, foibles et garnies de poils foibles. Ses fleurs sont pédunculées, blanchâtres et pendantes ; la corolle est à cinq pétales écartés ; le calice est globuleux et veiné ; les feuilles sont lancéolées, aiguës, glabres et d'un vert glauque. Cette espece croît naturellement dans les prés secs, sur le bord des champs et des chemins. *Voyez l'article* CUCUBALE.

BEIDELSAR ou BEIDEL-OSSAR. Espece d'*apocin* ou plutôt d'*asclepias*, dont on fait beaucoup d'usage en Afrique contre la fievre, et sur-tout contre la morsure des bêtes venimeuses. Les Negres réduisent en poudre l'écorce de sa racine, et la mêlent avec de la

poudre de charbon de la même racine : ce mélange est un excellent caustique qui ronge les boutons galeux et vénériens. *Voyez* APOCIN.

BÉJUCO GRIMPANT, *Hippocratea scandens*, Linn. Jacq. *Coa scandens, fructu trigemino, subrotundo*, Plum. *Bejuco pendulus, floribus pendiculatis*, Læfl. C'est un arbre sarmenteux, qui grimpe et se soutient sur les arbres qui sont près de lui, sans s'entortiller autour de leur tronc. Ses fleurs sont sans odeur, petites, à cinq pétales, et d'un jaune verdâtre ; les fruits sont composés de trois capsules obtuses, comprimées ; elles contiennent chacune environ cinq semences garnies d'une aile membraneuse. Les feuilles sont opposées, ovalaires, légérement dentées. Cet arbre croît à Saint-Domingue, à la Martinique, et aux environs de Carthagene dans l'Amérique Méridionale.

BEKKER-EL-WASH. Les Arabes donnent ce nom au *zebu*, petit bœuf à bosse. *Voyez* AUROCHS et ZEBU.

BELAME, *Clupea Bælama*, Forsk. *Clupea setirostris*, Broussonet, Icht. decas I. Poisson du genre du *Clupe:* Il se trouve dans la Mer Pacifique. Son corps est comprimé, de la forme d'un fer de lance ; entre la gueule et l'anus, est une espece de dentelure formée par environ vingt-cinq osselets pointus, dont chacun a deux autres osselets adjacens qui s'élèvent en ligne droite ; les écailles sont en recouvrement, disposées sur des lignes obliques, peu adhérentes à la peau ; la tête comprimée par les côtés, en forme de carêne par dessous ; la peau de la tête percée d'une multitude de trous inégaux ; la mâchoire de dessus plus large que celle de dessous ; les dents courtes et d'inégale grandeur ; chaque narine a deux ouvertures ; les yeux sont orbiculaires, les paupieres noires ; leurs iris argentés, et nués de vert et de rougeâtre, sur-tout vers le haut ; les opercules argentés ; la nageoire dorsale a ses rayons mous et flexibles, et les derniers sont fourchus à leur extrémité. Ce poisson a des nageoires pectorales, abdominales ; celle de l'anus et celle de la queue sont partagées en deux lobes égaux. La couleur du dos est d'un bleu verdâtre ; les côtés et le ventre d'un brillant d'argent ; les nageoires sont blanchâtres.

BÊLEMENT, *Balatus*. Se dit du cri du bélier, des

brebis, des agneaux et de la chevre. Quand le petit de ces especes *bêle*, la mere qui l'entend lui répond. Les moutons *bêlent* boucoup en sortant le matin de l'étable, pour aller aux champs, et le soir quand ils en reviennent. *Voyez* BREBIS et CHEVRE.

BÉLEMNITE. Corps fossile, dur, pierreux, calcaire, de forme conique, de diverses grosseurs, et que l'on trouve dans toutes sortes de lits de terre, de sable, de marne ou de pierre, presque toujours accompagné de coquillages ou autres dépouilles de l'Océan. Dans toutes les langues on a nommé les *bélemnites pierre de foudre* ou *de tonnerre*, dans la fausse supposition qu'elles étoient formées dans les nues, et qu'elles tomboient avec la foudre. D'autres les ont nommées *pierres du lynx*, prétendant qu'elles se formoient dans l'urine du lynx. Les Naturalistes ne sont point d'accord sur l'origine de ce fossile : on n'a pas encore prouvé d'une maniere bien décisive, si c'est une pétrification originaire du regne animal. Est-ce une *holothurie fossile*, ou une sorte d'*orthocératite*, ou une *pointe d'oursin* d'une espece particuliere, ou une *dent d'animal ?*

Quant à leur structure, on peut remarquer que les *bélemnites* sont en général d'une figure fort réguliere, quoique de formes différentes entre elles. Les unes sont parfaitement coniques, ou ressemblent au fer d'une fleche, les autres presque cylindriques, et les autres renflées dans le milieu ou en fuseau, ou comprimées. (M. *Vialet*, de la *Société de Châlons*, en a trouvé près de cette ville une à deux pointes : l'on en a vu aussi deux semblables dans notre Cabinet, qui ont été trouvées près de Caen). Leur longueur est depuis deux pouces jusqu'à huit et plus. Leur grosseur est depuis celle d'une plume à écrire jusqu'à trois ou quatre pouces de circonférence. Elles ont à leur surface une ou plusieurs cannelures plus ou moins marquées qui regnent depuis la base jusqu'à la pointe. Dans leur intérieur on observe un petit tuyau ou siphon pyramidal, qui traverse tout le cône et en fait l'axe, et la matiere paroît disposée en rayons qui divergent du centre à la circonférence, ainsi qu'on l'observe dans celles qui sont cassées. Elles sont aussi

toutes composées de couches circulaires, qu'on peut aisément séparer les unes des autres, en mettant la pierre sur un charbon ardent ou à la flamme d'une forte bougie, et la plongeant ensuite dans de l'eau froide. Alors il en sort une mauvaise odeur de corne brûlée, ou d'urine de chat.

C'est cette conformation organique qui a déterminé M. *Bourguet*, dans ses *Lettres philosophiques sur la formation des sels et des cristaux*, à regarder les *bélemnites* comme les dents de quelques animaux, et particuliérement comme les dents droites du crocodile. M. *le Monnier*, d'après d'autres observations, les regarde comme appartenantes au regne minéral.

Enfin dans le *Dictionnaire d'Orictologie*, où l'on voit une assez longue dissertation sur les *bélemnites*, on les soupçonne d'avoir été la demeure et l'ouvrage d'un polype articulé, osseux, et doué d'un siphon.

D'après cet exposé, et la comparaison du nombre prodigieux de *bélemnites* que nous avons pu faire, soit dans les Cabinets, soit en voyageant, nous serions tenté de croire que la *bélemnite* est un *coquillage droit, sans spirales, mais chambré et fossile*, d'autant plus que toutes celles qui sont entieres ou les mieux conservées, ont à leur base une cavité de figure conique, plus ou moins large et longue; cette cavité est souvent vide, et quelquefois pleine de sable; d'autres fois aussi on y trouve une alvéole fort curieuse, composée de petites cloisons ou coupes orbiculaires, convexes en dessus, semblables aux verres des montres de poche, empilées l'une dans l'autre, et qui, toutes ensemble, forment un cône fort analogue à l'*orthocératite*. Voyez *ce mot*. Ces coupes semblent communiquer entre elles par un petit siphon ou canal, qui se prolonge dans toute la longueur de l'axe de la *bélemnite*.

On prétend que la *bélemnite* calcinée est la base du fameux remede lithontriptique de Mademoiselle *Stefens* de Londres. Les Allemands la croient bonne contre le cochemar.

BELETTE, *Blennius mustelaris*, Linn. Poisson du genre du *Blenne;* il se trouve dans la Mer des Indes. La premiere nageoire dorsale n'a que trois rayons; la seconde en a environ quarante; les nageoires pecto-

rales en ont chacune seize ou dix-sept ; les abdominales deux ; celle de l'anus vingt-huit ou vingt-neuf ; celle de la queue en a environ douze. Cette espece de *blenne* n'a point de crête sur la tête.

BELETTE, *Mustela vulgaris.* Joli petit quadrupede, d'une forme alongée, très-bas de pattes, et qui semble fait pour se glisser et s'insinuer dans les plus petites ouvertures. Son dos et les côtés du corps sont de couleur rousse ; la gorge et le ventre sont blancs ; sa tête est alongée ; ses oreilles qui sont courtes, ont de singulier que la partie postérieure de la conque est double, c'est-à-dire, composée de deux panneaux qui forment une sorte de poche, dont l'entrée est au bord de la conque.

Cet animal, qui a six dents incisives à chaque mâchoire et les doigts onguiculés, est aussi commun dans les pays tempérés et chauds, qu'il est rare dans les climats froids. Comme parmi les *belettes* ordinaires il y en a quelques-unes qui, comme l'*hermine*, deviennent blanches pendant l'Hiver, même dans notre climat, cela avoit donné lieu de les confondre, et de les prendre pour le même animal. Il est à observer que l'*hermine*, rousse en Été, blanche en Hiver, a en tout temps le bout de la queue noire : la *belette* au contraire, même celle qui blanchit en Hiver, a le bout de la queue jaune ; et cette queue, ainsi que la corpulence de la *belette*, sont sensiblement plus petites. De plus, l'*hermine* habite les déserts et les bois, et ne se trouve qu'en très-petit nombre dans les régions tempérées ; on n'en trouve point vers le Midi ; mais elles sont très-abondantes dans le Nord. *Voyez* HERMINE.

La *belette* est avec l'*hermine*, la plus petite, mais non la moins sanguinaire de cette classe inférieure de menues bêtes de proie à corps alongé et à marche rampante, *furets*, *fouines*, *putois*, qui s'insinuent dans les colombiers, les poulaillers, dans les volieres, et y font les exécutions les plus sanglantes.

La *belette* est fort vive et fort agile : en Hiver elle habite dans les greniers, les granges, les étables, etc. sur-tout dans les trous en terre. En Été, elle va à quelque distance des maisons, sur-tout dans les lieux bas, autour des moulins, le long des ruisseaux et des

rivieres. Sa ruse la porte à se cacher dans les buissons pour attraper de petits oiseaux. La *belette*, quoique moins forte que le *putois* et la *fouine*, puisqu'elle n'a que sept pouces de longueur, fait néanmoins la guerre aux volailles, aux pigeons, etc. En effet, elle est le fléau des basses-cours et du gibier. Elle cherche avec avidité les œufs de poules et de pigeons, qu'elle casse pour les sucer. Ce petit animal tue les jeunes poulets et les petits poussins, d'un coup de dent qu'il leur donne à la tête, et les emporte les uns après les autres dans son trou. Il est très-friand de cervelle. Il parcourt les champs et les prairies, dévore les cailles et leurs œufs. Il est si courageux et si hardi, qu'il attaque des animaux plus gros que lui, tels que de gros rats d'eau : on prétend même qu'il leur donne la chasse, de quelque espece qu'ils soient. Il surprend les taupes dans leur trou : il est assez leste et assez fin pour attraper des chauve-souris et des moineaux, etc. dont il suce le sang. Il ne dédaigne point d'attaquer les mulots et les couleuvres, et de savourer la chair corrompue. Il n'entre point dans les ruches comme le *putois* et la *fouine*, n'étant point friand de miel. Dans ses courses sanguinaires, la *belette* ne marche jamais d'un pas égal ; elle ne va qu'en bondissant par petits sauts inégaux et précipités ; et lorsqu'elle veut monter sur un arbre, elle fait un bond par lequel elle s'éleve tout d'un coup à plusieurs pieds de hauteur ; elle bondit de même lorsqu'elle veut attraper un oiseau. La femelle met bas au Printemps ; ses portées sont de quatre ou cinq petits, qu'elle tient dans le foin ou la paille. Lorsqu'elle met bas dans le creux d'un vieux saule, elle leur prépare un lit avec de l'herbe, de la paille, des feuilles. Ces petits naissent les yeux fermés, mais en peu de temps ils prennent assez d'accroissement et de force pour suivre leur mere à la chasse.

Ce animal dort les trois quarts du jour, et emploie la plus grande partie de la nuit à manger ou à chercher sa proie. Il marche toujours en silence, et ne donne jamais de voix qu'on ne le frappe ; il pousse alors un cri aigre et enroué qui exprime la colere ou la douleur. En Été il a une odeur extrêmement forte et désagréable : on dit cependant qu'en se frottant sur les

arbres, il y laisse une espece d'humeur onctueuse, qui sent beaucoup le musc ; ce qui pourroit être, puisque l'odeur du musc elle-même est très-désagréable lorsqu'elle est trop concentrée. La *belette* est si farouche, si constamment sauvage, qu'on ne peut l'apprivoiser : elle s'agite dans sa cage, et cherche à se cacher ; c'est pourquoi, si on veut la conserver, il faut mettre dedans un paquet d'étoupes, dans lequel elle puisse se fourrer.

A l'égard de la *belette Américaine* à longue queue et à griffes d'écureuil, *Voyez à l'article* POTTO.

La *belette de Java*, est le *Vansire*. Voyez *ce mot*.

La *grosse belette noire du Brésil*, est le *Tayra*. Voyez *ce mot*.

BÉLIER, *Aries*. Ce quadrupede à pied fourchu est le mâle de la *brebis*. Il porte le nom d'*agneau* (*agnus*) dans les premiers temps de sa vie, et prend celui de *mouton* (*vervex*), lorsqu'il a été coupé.

La *brebis* (*ovis*) porte aussi les noms d'*agneau* et de *mouton* dans les mêmes circonstances. *Voyez* AGNEAU.

On peut dire en quelque sorte, que les *moutons* sont des animaux factices, que l'industrie humaine a façonnés pour en tirer plus d'avantages. L'homme a joui de tout son empire sur cette espece d'animal, qui, suivant la remarque de M. *de Buffon*, ne doit, pour ainsi dire, son existence qu'à la protection qui lui a été donnée. Sans le secours de l'homme, cet animal foible seroit devenu et deviendroit encore la proie de la voracité des especes qui sont ses ennemis : aussi observe-t-on que l'on ne trouve point de *brebis sauvages* dans les déserts, tandis qu'on y retrouve les analogues des diverses autres especes d'animaux domestiques. Nous disons que notre *brebis domestique*, telle qu'elle est aujourd'hui, ne pourroit subsister d'elle-même, c'est-à-dire, sans le secours de l'homme ; mais il est également certain que la Nature ne l'a pas produite aussi foible qu'elle l'est présentement : cet animal a donc dégénéré, il s'est abâtardi entre nos mains, et l'on en peut reconnoître la souche primitive dans le *moufflon* qui se trouve en Russie, en Tartarie, en Perse, en Syrie, etc. *Voyez* MOUFFLON.

De tous les animaux quadrupedes dans l'état de domesticité, cette espece est la plus stupide; elle a moins de ressources et de sentiment que la *chevre* : et ce qui dans les animaux, dit l'illustre M. *de Buffon*, paroît être le dernier degré de la timidité ou de l'insensibilité, la *brebis* se laisse enlever son agneau sans le défendre, sans s'irriter, sans résister et sans marquer sa douleur par un cri différent du bêlement ordinaire. Mais cet animal, ajoute-t-il, si chétif en lui-même, si dénué de qualités intérieures, est pour l'homme l'animal le plus précieux, celui dont l'utilité est la plus immédiate et la plus étendue; seul, il peut suffire aux besoins de premiere nécessité; il fournit tout à la fois de quoi se nourrir et se vêtir, sans compter les avantages particuliers qu'on sait tirer du suif, du lait, de la peau, et même des boyaux, des os et du fumier de cet animal, auquel il semble que la Nature n'ait pour ainsi dire rien accordé en propre, rien donné que pour le rendre à l'homme; aussi cette espece est-elle immolée à nos besoins.

Il n'y a que l'amour, dit M. *de Buffon*, qui dans les animaux est le sentiment le plus vif et le plus général, qui semble donner quelque vivacité et quelque mouvement au *bélier* : lorsqu'il est en rut, il devient pétulant, il se bat, il s'élance contre les autres *béliers* ; quelquefois même il attaque son Berger. Mais la *brebis* quoique en chaleur, n'en paroît pas plus animée, pas plus émue : elle n'a d'instinct qu'autant qu'il en faut pour ne pas refuser les approches du mâle, pour choisir sa nourriture, et pour reconnoître son agneau. L'instinct est d'autant plus sûr, qu'il est plus machinal, et, pour ainsi dire, plus inné. Le jeune agneau cherche lui-même dans un nombreux troupeau, trouve et saisit la mamelle de sa mere, sans jamais se méprendre.

Il y a des especes dans la Nature où la femelle peut également servir à deux mâles d'especes différentes, et produire de tous deux; la *brebis* produit avec le *bouc* aussi bien qu'avec le *bélier*, et produit toujours des agneaux, des individus de son espece; le *bélier*, au contraire, ne produit point avec la *chevre* ; on peut donc regarder la *brebis* comme une femelle commune à

deux mâles différens, et par conséquent elle constitue l'espece indépendamment du mâle. Que de conjectures sur le croisement des especes s'offrent ici à l'esprit qui réfléchit !

Le *bélier* porte sur la tête des cornes, qui viennent se contourner sur le devant en forme de demi-cercle: elles sont aussi quelquefois contournées en spirale, creuses et ridées. On connoît l'âge du *bélier* par ces cornes : elles paroissent dès la premiere année, souvent même dès la naissance, et croissent tous les ans d'un anneau jusqu'à l'extrémité de sa vie. Communément les *brebis* n'ont pas de cornes, mais elles ont sur la tête des proéminences osseuses aux mêmes endroits où naissent les cornes des *béliers*. A un an les *béliers*, les *brebis* et les *moutons* perdent les deux dents de devant de la mâchoire inférieure; car ils manquent de dents incisives à la machoire supérieure. Ils perdent le reste de leurs premieres dents jusqu'à l'âge de trois ans, où elles sont remplacées par d'autres qui sont égales, assez blanches, mais qui, à mesure que l'animal vieillit, se déchaussent quelquefois, s'émoussent, et deviennent inégales et noires. Ainsi on juge de l'âge des *moutons* par l'état de leurs dents. Ils n'ont d'abord que huit dents canines à la mâchoire inférieure ; deux de ces dents sont, au bout d'un an, remplacées par des mâchelieres, quatre à deux ans, six à trois ans, et les huit enfin à quatre ans. Elles se soutiennent en bon état environ un an ; et leur dépérissement successif indique la suite de cet âge.

Il y a des *béliers* qui n'ont point de cornes ; on en voit beaucoup en Angleterre ; mais ceux qui en ont passent pour être plus ardens et plus propres à féconder les *brebis*. On doit choisir pour couvrir les *brebis*, et pour se procurer une belle race, les *béliers* qui paroissent les plus vigoureux et les plus propres à la génération. Tels sont ceux dont les testicules sont les plus gros, qui sont les plus garnis de laine dans les endroits où il en manque ordinairement. Ils doivent avoir la tête forte et grosse, le nez camus, le front large, les yeux noirs et gros, les oreilles grandes, le corps long et élevé, l'encolure et le râble larges, le ventre grand, la queue longue, et de belles cornes, quoique

quoique ces armes les rendent dangereux ou incommodes dans un troupeau ; mais pour les empêcher de daguer, on leur perce les cornes près des oreilles, à l'endroit où elles se courbent ; d'autres fois on attache à la racine des cornes un morceau de planche garni de pointes de fer tournées du côté du front, qui piquent l'animal toutes les fois qu'il donne un coup de tête. Les *brebis* dont la laine est la plus abondante, la plus touffue, la plus longue, la plus soyeuse et la plus blanche, sont aussi les meilleures pour la propagation ; sur-tout si elles ont en même temps le corps grand, le cou épais et la démarche légere. On observe aussi que celles qui sont plutôt maigres que grasses, produisent plus surement que les autres. La durée la plus ordinaire des *béliers* est de douze à quatorze ans. Cet animal pourroit engendrer à dix-huit ou vingt mois, mais on ne doit lui permettre de faire usage de ses forces qu'à l'âge de trois ans ; (à deux ans pour les *brebis*) : un seul peut suffire à vingt-cinq ou trente *brebis* ; et par un goût qui doit nous paroître bizarre, il s'attache de préférence aux *brebis* âgées, et dédaigne les jeunes. Au bout de huit ans, il n'est plus guere propre à la génération de l'espece. Alors on le bistourne, (c'est lui comprimer et lui tordre les testicules), afin de le faire engraisser ; mais sa chair tient toujours un peu de l'odeur et du goût de celle du *bouc*. Il n'en est pas de même de celle du *mouton* qui a subi la castration dans sa jeunesse.

Quoique la toison d'un *bélier* soit entiérement blanche, on prétend qu'il ne produit que des agneaux tachetés, lorsqu'il a la moindre tache à la langue ou au palais. On ne voit en France que des *moutons* blancs, bruns, noirs et tachetés ; il y en a de roux en Espagne, de jaunes en Ecosse.

La *brebis* et les *moutons*, dont le naturel est si simple, sont d'un tempérament délicat. Dès qu'ils courent, ils palpitent, et sont bientôt essoufflés ; la fatigue les abat ; la grande chaleur, l'ardeur du soleil les incommodent autant que l'humidité, le froid et la neige : quelquefois ils deviennent boiteux, ou de lassitude, ou parce que leurs ongles sont ramollis pour avoir resté long-temps dans la fiente de l'animal. Les

moutons et les *brebis* sont sujets à la vermine, à la gale, à la fievre, à l'enflure, à la difficulté de respirer, à la morve, à l'*avertin*, vertige ou étourdissement (*a*), en un mot à un grand nombre de maladies, dont la plupart sont contagieuses. Les mauvaises herbes qu'ils peuvent rencontrer dans les pâturages y contribuent beaucoup; notamment la crapaudine et une espece de renoncule, appelée par les Paysans *douve*, et par les Botanistes, *Ranunculus longifolius palustris*, (Gasp. Bauh. Pin.); cependant la crapaudine, *Sideritis*, ne leur est point encore si dangereuse que cette espece de renoncule. Les *moutons* sont quelquefois tourmentés par un insecte qui dépose ses œufs dans leur nez. C'est un *Oestre*. Voyez *l'article* MOUCHE DES VERS DU NEZ DES MOUTONS.

Les Bergers appellent du nom de *claveau* ou *clavelée*, ou *clavin*, une maladie qui fait beaucoup de ravage parmi les *brebis*; c'est une espece de petite vérole qui est beaucoup moins dangereuse dans le printemps et l'automne qu'en été et en hiver. Cette maladie se manifeste par des pustules ou boutons qui s'élevent sur tout le corps de l'animal, et principalement sur les parties dénuées de laine. L'éruption est retardée ou accélérée selon la température de l'air, la force et l'âge des bêtes, et que le troupeau est plus ou moins nombreux. En un mot, les périodes et les circonstances de cette maladie ont beaucoup de ressemblance avec ceux de la petite vérole qui affecte les hommes. Consultez le Traité intitulé : *Médecine des Bêtes à laine.* Il paroît que l'air est le véhicule de ce venin contagieux, de même que dans la plupart des maladies épidémiques ou épizootiques. En effet, une *brebis* attaquée du virus variolique, communique très-rapidement ce mal à tout un troupeau. Une observation bien digne de remarque, c'est que tous les agneaux qui naissent de *brebis* infectées, ne sont point attaqués, même en tetant leur mere durant tout le cours

(*a*) M. l'Abbé *Fontana* dit qu'il se trouve une vessie au cerveau, dans le côté opposé à celui sur lequel les *moutons*, dans leur accès de folie, tombent; c'est une espece d'hydatide remplie d'une lymphe particuliere, et dans laquelle se trouvent des vers oviformes.

de la maladie. Ces agneaux n'auroient-ils pas eu la maladie dans le ventre de la mere? Dès que le *clavin* se manifeste, la *brebis* devient triste et languissante; il faut aussi-tôt la mettre dans une étable à part, vaste, plus aérée en été qu'en hiver. Il faut faire prendre du *soufre* ou de l'*assa fœtida* en poudre à l'animal, à la dose d'une demi-once mêlée avec du son et un peu de sel marin. L'un de ces remedes agit par transpiration, et l'autre par les urines. Il faut aussi faire usage d'un seton enduit d'onguent de *basilicum*. On propose aujourd'hui d'inoculer le *clavin* à l'instar de l'inoculation de la petite vérole.

La saison de la chaleur des *brebis* est depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin d'Avril. Cependant elles ne laissent pas de concevoir en tout temps, si on leur donne, aussi bien qu'au *bélier*, des nourritures qui les échauffent, comme de l'eau salée et du pain de chenevis. Elles portent cinq mois, et mettent bas au commencement du sixieme: elles ne produisent ordinairement qu'un agneau, et quelquefois deux. Dans les climats chauds elles peuvent produire deux fois par an; mais en France et dans les pays plus froids, elles ne produisent qu'une fois par année. Pendant les premiers jours qui suivent la fécondation, l'œuf d'une *brebis*, dit M. *de Haller*, (*Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1753*), paroît ne renfermer qu'une espece de lymphe; il est encore gélatineux le dix-septieme jour. Après ce terme, l'on distingue fort bien le fœtus enveloppé de ses membranes. Sa longueur est d'environ trois lignes. Il avoit donc pris un accroissement considérable sous la forme de fluide, et ensuite sous celle de gelée; mais sa transparence ne permettoit pas de le reconnoître.

Les *brebis* mettent bas difficilement: aussi est-on souvent obligé d'aider à leur accouchement; elles sont sujettes à se blesser, à avorter fréquemment; elles deviennent quelquefois stériles, et il n'est pas rare qu'elles fassent des monstres; aussi demandent-elles beaucoup plus de soins qu'aucun des autres animaux domestiques. On ne laisse point teter à l'agneau le premier lait contenu dans les mamelles de sa mere,

parce que ce lait, dit-on, est gâté, et feroit beaucoup de mal à l'agneau ; mais c'est une erreur.

La *brebis* a du lait pendant sept ou huit mois, et en grande abondance. Ce lait est une assez bonne nourriture pour les enfans et les gens de la campagne ; on en fait aussi de bon fromage, sur-tout en le mêlant avec celui de vache. Le temps de traire les *brebis* est avant qu'elles aillent aux champs, ou immédiatement après qu'elles en sont revenues : on peut les traire deux fois par jour en été, et une fois en hiver.

Les *brebis* et les *moutons* aiment beaucoup le sel, qui leur est en effet très-favorable ; car on a observé que quelques troupeaux avoient été garantis de maladies contagieuses par l'usage du sel, ainsi que des troupeaux de vaches et autres bêtes à cornes : le sel produit un effet merveilleux ; il leur facilite la digestion ; et ces animaux extraient de la même quantité d'herbes une plus grande quantité de substance nutritive, ce qui leur procure une plus grande abondance de lait. On est dans l'usage, en Languedoc, de ne donner du sel aux bestiaux que pendant l'hiver. La quantité qui leur suffit est une livre de sel en huit jours pour vingt *moutons* : on a soin de les empêcher de boire le reste du jour où ils ont mangé du sel ; ils ont ensuite un grand appétit. Les laines des *moutons* qui usent de sel, sont plus belles et meilleures. Il n'y a que le Gouvernement qui puisse faciliter cet usage important, en diminuant le prix du sel ; ce seroit une perte passagere qui tourneroit en plus grand émolument. *Voyez* le Tome I des *Mémoires présentés à l'Académie Royale des Sciences*.

La chair des *moutons* qui paissent dans un terrain sec et dans des pâcages ou prés salés, acquiert un goût des plus agréables, (tels sont les *moutons* de Dieppe, connus sous le nom de *moutons de pré salé*, ceux de Ganges en bas Languedoc, et ceux de la plaine de la Crau en Provence). Aussi dans quelques bergeries a-t-on soin de mettre dans quelque endroit un sac de sel ou une pierre salée, (*salégre*) que les *moutons* vont tous lécher tour à tour.

Rien ne contribue plus à l'engrais des *moutons* que

l'eau prise en grande quantité, et rien ne s'y oppose davantage que l'ardeur du soleil; mais ceux qui les ont engraissés de cette maniere, et même de toute autre, doivent s'en défaire aussi-tôt qu'ils sont engraissés, c'est-à-dire les vendre pour la boucherie; car on ne peut jamais les engraisser deux fois, et ils périssent par des maladies du foie, occasionées par les vers qui s'y engendrent. Les *moutons* n'ont pas d'autre *graisse* que le *suif*, et cette matiere domine si fort dans l'habitude de leur corps, que toutes les extrémités de la chair en sont garnies; et le *mouton* a le *suif* plus abondant, plus blanc, plus sec, plus ferme et de meilleure qualité qu'aucun autre animal. *Voyez l'article* GRAISSE.

La castration doit se faire à l'âge de cinq ou six mois, ou même un peu plus tard, au printemps ou en automne, dans un temps doux. Cette opération peut se pratiquer de deux manieres. La plus ordinaire se fait par incision en enlevant les testicules; mais on peut aussi simplement lier avec une corde les bourses au-dessus des testicules; et l'on détruit par cette compression les vaisseaux spermatiques.

Tous les ans on fait la tonte de la laine des *moutons*, des *brebis* et des *agneaux*. Dans les pays chauds, où l'on ne craint pas de mettre l'animal tout-à-fait à nu, l'on ne coupe pas la laine, on l'arrache, et on en fait souvent deux récoltes par an. En France et dans les climats plus froids, on se contente de tondre les *moutons* une fois par an. Le temps le plus favorable est au mois de Mai; la toison a le temps de recroître pour garantir les *moutons* du froid de l'hiver. La laine du cou et du dos des *moutons* est de la premiere qualité : celle qui recouvre les autres parties est moins bonne. La laine blanche est plus estimée que celle qui est colorée, parce qu'à la teinture elle peut prendre toutes sortes de couleurs. La laine lisse vaut mieux que la laine crépue.

Les laines d'Italie, d'Espagne et même d'Angleterre, passent pour être plus fines que les laines de France, et la France se voit nécessitée d'acheter fort cher de l'Etranger des laines longues, blanches, fines et soyeuses qu'elle pourroit tirer de son propre fonds,

ainsi que le prouve un bon Citoyen dans un Mémoire qui a pour titre : *Considérations sur les moyens de rétablir en France les bonnes especes de bêtes à laines.* Cet objet mérite tellement d'attirer notre attention par sa grande utilité et par son importance pour la richesse de l'Etat, que l'on va présenter un tableau raccourci des vues de ce Patriote.

La France, ainsi que le prouve très-bien cet Auteur, a été en possession, pendant près de six siecles, de produire d'excellentes laines, tant de carde que de peigne, de toutes les qualités, et si belles, que l'Etranger étoit obligé de venir se fournir en France des laines et même des étoffes dont il avoit besoin. Elle a perdu cet avantage depuis que l'Espagne et l'Angleterre, la Hollande et la Suede ont eu le secret de perfectionner la qualité, et d'augmenter la quantité de leurs laines par l'importation d'une race étrangere meilleure que celle du pays.

L'avantage qu'a eu la France autrefois, peut se recouvrer. Le climat et les pâturages qui influent tant sur la qualité des *laines*, sont les mêmes qu'autrefois, peut-être même ces derniers sont-ils perfectionnés. Les véritables moyens à employer sont d'importer et de multiplier en France de bonnes especes de *moutons*, et des races choisies, appropriées au climat et à l'espece de pâturage des Provinces où on les renouvellera ; car on a dans la France plusieurs sortes de climats, et qui sont pour le moins aussi avantageux pour élever les *moutons*, que ceux des voisins qui nous ont supplantés. Les soins que l'on prendra de ces animaux influent aussi beaucoup sur la beauté de leurs *laines*.

Il est utile de détruire un préjugé enraciné depuis long-temps, et de montrer dans le dernier degré d'évidence, que la France possede des *laines* de la même qualité que celles d'Angleterre. L'Auteur, d'après lequel nous parlons, s'est assuré, par un examen exact, que la *laine* des plus beaux *moutons* de Flandres, est d'une qualité semblable à celle d'Angleterre, en longueur, en blancheur et en finesse. Après avoir fait passer par un Ouvrier intelligent une peau en suint d'un *mouton* de la meilleure espece des environs de Lille en Flandres, il observa que lorsqu'on enlevoit la superficie

de la toison où la fiente avoit séjourné, et qui avoit une couleur jaune sale, le reste étoit d'une blancheur éclatante. Les flocons de la mere-laine de cette toison avoient sept pouces de longueur; encore faut-il observer que l'on avoit tué l'animal cinq mois avant le temps de la tonte : les filets de la *laine* préservée ressembloient à de la soie blanche, tant ils étoient fins et luisans. Cette *laine* comparée à celle d'Angleterre filée, car on ne la reçoit jamais autrement en droiture, ne présenta pas la moindre différence en qualité. Il suit donc de ces observations, que l'on pourroit recueillir, sans sortir du Royaume, en tenant les bêtes à laine proprement, et en en prenant les soins nécessaires, des *laines* aussi longues, aussi blanches et aussi fines que celles d'Angleterre.

Le François ayant la manie de préférer les matieres étrangeres, à qualités égales, à celles de son crû, les Marchands sont convenus dans le commerce de vendre sous le nom de *laine d'Angleterre* la belle laine de Flandres triée, qui, ainsi que celle d'Angleterre, se vend jusqu'à cent sous la livre. Les Hollandois en usent de même, et on a recours à la même supercherie pour certaines étoffes de soie.

S'il existe quelque légere différence entre nos belles *laines* de Flandres et celles d'Angleterre, c'est que les nôtres ne prennent pas aussi bien la teinture de couleur de feu que celles d'Angleterre, défaut qui disparoîtra dès qu'on aura soin de tenir proprement les bêtes à laine.

On peut faire de toutes les qualités de *laines* deux classes principales, et rapporter toutes les laines courtes à la classe des laines d'Espagne, les longues à la classe de celles d'Angleterre. Le Roussillon, le Languedoc, le Berry, sont des qualités d'Espagne; les *moutons* de ces Provinces donnent ordinairement quatre livres d'une *laine* qui differe peu de celle que donnent les *moutons* des plaines de Ségovie en Espagne. Les *moutons* Flandrins, qui sont notre espece la plus grosse, donnent depuis huit jusqu'à dix livres de laine de la même espece que celle d'Angleterre. En jetant ainsi un coup d'œil général sur les diverses Provinces du

Royaume, on voit qu'elles sont propres à nourrir diverses especes de *moutons*.

Comme il y a une analogie, un rapport essentiel entre les pâturages, la laine et la chair des *moutons*, il faut nécessairement assortir les pâturages à chaque espece de *moutons*. L'espece de *mouton* choisie, que l'on fera paitre sur le penchant des collines, sur les pelouses d'herbes fines, donnera une laine fine, courte et très-belle. L'espece dont la corpulence demande une nourriture plus substantielle, donnera, dans des pâturages abondans et sous un climat favorable, une laine longue, belle et soyeuse. La France pourroit donc se passer de tout secours étranger en perfectionnant, multipliant les bonnes races, supprimant les moindres, et appropriant chaque espece de *mouton* au climat et à la nourriture qui lui est propre.

Un coup d'œil jeté sur la maniere dont les étrangers s'y sont pris pour nous supplanter dans cette espece de commerce, sera peut-être très-propre à ranimer notre émulation, et à nous faire profiter de leurs leçons pour recouvrer notre ancienne supériorité.

Vers le milieu du quatorzieme siecle, *Dom Pedre IV*, Roi de Castille, successeur d'*Alphonse*, ayant appris qu'il y avoit en Barbarie des *moutons* qui faisoient à leurs propriétaires un grand profit, fit venir en Espagne un certain nombre de cette belle espece de *béliers* et de *brebis* d'outre-mer, *ganados-merinos ;* voilà l'origine des belles laines de Castille. Cette race de *moutons* transportée en Espagne réussit assez bien pendant deux siecles. Le *Cardinal Ximenès*, sous le regne de *Ferdinand le Catholique* et d'*Isabelle de Castille*, la voyant dégénérer, fit venir de nouveau des *béliers* de Barbarie de la plus belle espece. En Ministre intelligent, ce grand homme eut soin d'exciter parmi les Espagnols une noble émulation pour le soin des troupeaux, en sorte qu'encore aujourd'hui des chefs de familles très-distinguées se font un plaisir de visiter eux-mêmes leurs troupeaux, et que le jour de la tonte, jour d'une nouvelle source de richesses, est célébré par des fêtes brillantes et somptueuses. Les Espagnols se souviennent que les Rois étoient autrefois propriétaires de la plus

grande partie de ces troupeaux : de là ce grand nombre d'Ordonnances, de lois pénales, de priviléges et d'immunités, établis sous différens regnes pour la conservation et le gouvernement des troupeaux; de là cet ancien Tribunal formé sous le titre de *Conseil du grand troupeau royal*, (*Concejo de la mesta*). C'est par une telle attention que les *moutons* rapportent annuellement dans le trésor plus de trente millions de réaux : aussi les Rois d'Espagne, dans leurs Ordonnances, les appellent-ils *le précieux joyau de la Couronne*. On se rappelle que *Philippe* établit, en 1429, *l'Ordre de la Toison-d'Or*, en mémoire d'une vente de laine très-considérable, dont le produit avoit beaucoup augmenté la richesse de ses peuples dans ses domaines de Flandres et de Brabant. Tout cela annonce de quelle importance est pour la Nation ce genre de richesses. La Nature s'embellit et se perfectionne sous la main du riche possesseur ; cette émulation à soutenir la bonne race des *moutons* par le choix des *béliers*, est même devenue en Espagne une sorte de jalousie si grande, qu'on a vu de riches particuliers payer jusqu'à deux cents ducats un excellent *bélier*. Ce sont ces mêmes soins qui leur procurent des chevaux d'une si belle forme, et d'une taille si élégante. *Voyez à l'article* CHEVAL.

Au quinzieme siecle, *Edouard IV*, Roi d'Angleterre, fit venir, avec la permission du Roi d'Espagne, trois mille bêtes blanches de cette belle race de *moutons* dont on vient de parler. Par la sagesse de l'administration, l'Angleterre, au bout de quelques années, fut peuplée de cette précieuse espece. On forma des écoles de Bergers, on leur donna les instructions nécessaires ; on parvint par degrés à habituer les *moutons* qui passoient d'un climat sous un autre bien différent, à supporter le froid de l'hiver en plein air au milieu d'un parc. L'Angleterre nous supplanta alors par les soins qu'avoit eus le prédécesseur d'*Edouard*, d'attirer en Angleterre des ouvriers François. La Reine *Elisabeth* s'est couronnée de gloire par l'attention de renouveler cette race de *moutons*, pour l'empêcher de dégénérer ; gloire que lui avoit préparée *Henri VIII*. L'Angleterre doit beaucoup à ce Roi.

Toutes les laines d'Angleterre ne sont pas de la même beauté ; les Anglois ont trois sortes de bêtes à laine : l'espece commune qui est l'ancienne, et dont les toisons ne valent pas mieux que nos grosses laines de Picardie ; l'espece bâtarde produite par les *béliers* d'Espagne et les *brebis* d'Angleterre, dont la laine tient le milieu pour la bonté ; et enfin la troisieme espece qui est celle d'Espagne. Il est digne de remarque que le séjour des bêtes Espagnoles en Angleterre a fait changer leur laine de nature. Elle est beaucoup plus longue, mais moins fine que celle d'Espagne, apparemment par la nature des pâturages et du climat. Elle est aussi plus blanche et plus nette, parce qu'on y a l'attention de tenir les troupeaux plus proprement qu'en Espagne. Une des causes en général qui peut contribuer le plus à la beauté et à la blancheur des laines, c'est la méthode de laver la toison sur le corps des *moutons*, sur-tout lorsqu'on fait usage d'eau savonneuse, telle qu'en donnent quelques fontaines ; ce lavage purifie parfaitement bien les laines. En Espagne, des Pasteurs conduisent leur bétail dans des vacans immenses, sous un ciel doux pour la saison, et c'est de ces promenades d'un territoire à l'autre, que ces *moutons* ont été nommés *bêtes trasumantes*, (*transhumantes*). La vie de ces animaux et des Bergers qui les gouvernent, est un voyage continuel, un passage des pâturages d'été dans les pâturages d'hiver ; point de bergerie ; point d'abri ni de parcs domestiques ; point de séjour que le temps nécessaire à l'opération de la tonte. Les Anglois rassemblent leurs bêtes à laine dans de vastes enceintes, le long des côtes de la mer, ou à la campagne dans des terrains circonscrits de haies vives, ou par d'autres défenses. Ce sont autant de prairies naturelles ou artificielles ; les *moutons* y menent la vie sauvage, tant de jour que de nuit, sans Berger et sans chiens. Il faut en convenir, on ne voit point de loups en Angleterre, et les voleurs n'exercent guere leur cupidité que sur les grands chemins.

Au siecle passé les Hollandois convaincus par l'exemple des pigeons, des poules-d'Inde et d'autres animaux transplantés, que les especes de la vaste contrée des

Indes Orientales, accoutumées une fois à l'air de l'Europe, y deviennent plus fécondes et y multiplient à souhait, transporterent des Indes Orientales une espece de *béliers* et de *brebis*, haute, alongée, grosse de corsage, et dont la laine égaloit presque les laines d'Angleterre en finesse et en bonté. Cette race, transplantée dans le Texel et dans la Frise Orientale, y réussit au point que les femelles donnoient quatre agneaux par année. En général l'expérience a toujours démontré que les *moutons* prosperent lorsqu'ils sont accoutumés au froid, et qu'ils ne souffrent point d'altération en passant d'un pays chaud dans un pays froid. Il en est tout autrement, lorsqu'on les transporte d'un climat froid sous un ciel très-chaud.

Dans le Texel on retire de ces *moutons* transplantés des Indes Orientales, des toisons qui donnent depuis dix jusqu'à seize livres d'une laine longue, fine et soyeuse, dont on fait commerce sous le nom de *laine d'Angleterre.* Les Hollandois permirent aux Flamands de transporter quelques bêtes Indiennes aux environs de Lille et de Varneton; elles y réussirent si bien, que toute l'espece transplantée des Indes en prit le nom de *moutons Flandrins.*

Les Suédois, quoique sous un climat plus rigoureux, ont aussi transporté chez eux des bêtes à laine de la meilleure espece d'Angleterre et d'Espagne; et par les soins qu'ils en ont pris, ils recueillent présentement des laines aussi belles que celles d'Angleterre et d'Espagne. Consultez le *Discours sur la race des Brebis à laine fine*, prononcé par M. *Alstroemer* dans l'*Académie Royale* de Stockholm, le 25 Avril 1770. Ce discours est rempli de recherches très-savantes et très-curieuses.

De semblables exemples ne doivent-ils pas nous animer? Que l'on multiplie cette espece de *mouton Flandrin*, qu'on en conserve la race pure et sans mélange, qu'on la répande dans toutes les Provinces où elle peut trouver à se nourrir, et on se procurera par la suite des *moutons* couverts d'une belle laine et en grande quantité; car le *mouton* a ordinairement près d'un tiers de laine de plus que le *bélier* et la *brebis.* Que l'on multiplie dans le Cotentin, presqu'Isle de la Nor-

mandie, l'espece de bêtes à laine d'Angleterre, celle à grand corsage : la nature du pâturage, la disposition du lieu, tout annonce qu'on y recueillera une laine pareille à celle des plus belles toisons d'Angleterre. Que l'on répande ensuite ces especes dans les différentes Provinces, suivant la nature de leur climat.

C'est dans l'original même qu'il faut voir les causes qui ont fait dégénérer jusqu'ici les meilleures especes de *moutons* dans nos différentes Provinces, les abus qui ont nui à la perfection des laines de France, et les divers moyens proposés d'après l'exemple des étrangers pour rétablir cette branche de commerce ; tels sont les soins de former des écoles de Bergers, et ce qui concerne les parcs et les étables. Cet objet, d'un détail absolument économique, deviendroit ici trop long. Les vues de cet excellent Citoyen pourroient peut-être devenir aussi très-utiles, appliquées à une autre espece d'animaux domestiques, dont on retire déjà tant d'avantages ; je veux parler de la *chevre* et du *bouc*. Voyez *à l'article* Bouc. On devroit aussi s'attacher à marquer les *moutons* autrement qu'on ne fait ; la marque en couleur à l'huile, au goudron, au tarc ou à la poix noire, est une sorte de caractere indélébile qui gâte la portion de laine qui en est flétrie et la fait mettre au rebut.

La France ne tirant pas tout le profit possible de son propre fonds, et employant beaucoup de matieres dans ses Manufactures, est obligée de tirer aussi des *laines du Levant* par la voie de Marseille. Smyrne et Constantinople fournissent les meilleures. (On sait qu'en Syrie, les *brebis* ont la toison d'une beauté parfaite ; et la *brebis d'Angora*, de même que le *chat* et la *chevre* de la même Contrée, semble être vêtue de soie plutôt que de laine ou de poil. *Tavernier* dit que la plus grande partie de ces laines du Levant, si belles et si fines, se trouve dans la Province de *Kerman*, qui est l'ancienne Caramanie.) La laine nouvelle est toujours préférable, parce que, gardée dans le magasin, elle jaunit et devient huileuse. Lorsqu'on embarque la laine du Levant, il faut qu'elle soit extrêmement seche, de peur que l'humidité ne s'y mette et ne l'échauffe.

On donne dans le commerce, le nom de *laine de chevron*, à une sorte de laine noire, rousse ou grise, que l'on tire du Levant : la noire est la plus recherchée, elle entre dans la fabrique des chapeaux. On distingue aisément cette laine parmi les autres, par la perfection de sa couleur, par sa finesse, par son odeur, qui approche de celle du musc, odeur qu'elle retient des *chevres* sur lesquelles on la tond. Il sembleroit qu'on devroit plutôt lui donner le nom de *poil de chevron*. Quoi qu'il en soit, toutes les Nations qui trafiquent au Levant, enlevent de cette marchandise. *Voyez*, pour l'histoire de la *chevre*, *le mot* BOUC. Il nous reste maintenant à faire mention de quelques especes de *moutons* qui méritent encore d'etre connus ; tels que le *mouton* d'Islande, celui des Isles Danoises, ceux du Cap de Bonne-Espérance, etc.

Notre *brebis*, telle que nous la connoissons, ne se trouve qu'en Europe et dans quelques parties tempérées de l'Asie ; transportée dans des pays plus chauds, elle perd sa laine et se couvre de poil : elle y multiplie peu, et sa chair n'a plus le même goût. Dans les pays très-froids elle ne peut subsister ; mais on trouve dans ces mêmes pays froids, et sur-tout en Islande, une race de *brebis* à plusieurs cornes, à queue courte, à laine dure et épaisse, au-dessous de laquelle se trouve une seconde fourrure d'une laine plus douce, plus fine et plus touffue. Ces *moutons* ont, dit M. *Anderson*, le même sort que les chevaux du pays, c'est-à-dire qu'il n'y a point d'étable pour eux ni en été, ni en hiver. Cette espece de *mouton* reste toujours en pleine campagne, où ils se mettent à couvert sous les éminences des rochers, ou dans les creux des montagnes, et se nourrissent comme ils peuvent, étant pour ainsi dire abandonnés à eux-mêmes. Ils vivent toujours avec les chevaux, qu'ils suivent par-tout en hiver, pour profiter, dans les fortes gelées, du peu de mousse qui reste à découvert dans les creux que les chevaux font pour eux-mêmes dans la neige, et où les *moutons* n'auroient pu atteindre à cause de la foiblesse de leurs jambes : on a même souvent observé que, tourmentés par la faim, ils mangent le crin des queues des chevaux, ce qui leur forme bientôt une

égagropile dans l'estomac. Quand il neige avec un grand vent, ils quittent les montagnes, et courent comme s'ils vouloient devancer le vent ; ils prennent alors la route de la mer, et s'y jettent quelquefois ; en sorte qu'il en périt souvent de très-grandes quantités. Si au contraire ils se trouvent surpris par une neige subite, et si considérable, qu'ils en soient promptement couverts, alors ils se joignent en très-grandes troupes, en mettant leurs têtes ensemble, et restent immobiles en présentant le dos à la neige ; souvent ils y périssent par le froid. La faim les oblige quelquefois de se ronger réciproquement la laine, pour se soutenir jusqu'à ce qu'ils soient secourus. Les paysans connoissent l'endroit où se tient la troupe, par la vapeur qui s'en éleve. La fourrure extérieure de ces *moutons* est fort grosse et rude ; on ne la tond jamais, mais elle se renouvelle tous les ans vers la Saint-Jean, après avoir formé sur le dos de l'animal une couverture composée de fils entortillés, qui tombe d'elle-même tout à la fois comme une peau superficielle. Pour recueillir leurs toisons, on les assemble en leur donnant la chasse. Un Berger, accompagné de chiens bien dressés, monte sur une colline, et ayant donné le signal avec sa corne, les chiens se détachent chacun de son côté, et chassent les *moutons* de tous les endroits, en les forçant d'entrer dans un certain parc immense, qui est fort large sur le devant, et qui se rétrécit peu à peu vers l'autre extrémité. Forcés dans ce retranchement, il est aisé de les dépouiller de la fourrure extérieure qui ne tient plus à leur peau ; ensuite on tond aux deux tiers de longueur, la fourrure intérieure dont nous avons fait mention. Au reste, ces *moutons* se propagent volontiers dans ces campagnes gelées, comme les nôtres dans l'asile d'un parc, ou dans la paix d'une étable.

Toutes les especes de *moutons* d'Islande ont les cornes extrêmement grandes et tournées en spirale ; il y en a qui en ont deux, quelquefois quatre et quelquefois cinq, et une seule, dit-on, qui sort droite de la tête en avant. Au contraire les autres bêtes à cornes des autres pays en ont moins ou point du tout quand elles sont transplantées dans cette Isle. Les

cornes sont d'un grand service aux *moutons* d'Islande, pour les défendre contre les oiseaux de proie de toute espece qui abondent dans ce pays désert.

Il y a cependant certains endroits de l'Islande où le commerce consiste principalement en *moutons*; les Paysans gardent chez eux les *brebis*, et envoient les *béliers* à la montagne. Dans l'automne, lorsqu'il s'agit de tuer des *moutons* pour les vaisseaux qui sont à la rade, on les chasse, par le moyen des chiens, en présence des Juges, afin que chacun puisse retirer la bête qui porte sa marque.

Les *moutons* des Isles Danoises ou de Feroë sont vagabonds comme ceux d'Islande; ils se retirent dans l'hiver sous les rochers, et ils s'y tiennent serrés entre eux autant qu'il est possible : ceux qui sont bien échauffés au dedans de la troupe, vont relever de temps en temps ceux qui sont en dehors, et qui vont à leur tour s'échauffer pour en relever ensuite d'autres. Quand la terre est gelée et couverte de neige, au point qu'ils ne peuvent plus atteindre la bruyere ou la mousse avec leurs pieds, ils se mangent la laine les uns aux autres, et se soutiennent par-là jusqu'au dégel; dans l'été leur pâturage est assez bon.

Dans les pays chauds on ne voit que des *moutons* à cornes courtes et à queue longue, dont les unes sont couvertes de laine, les autres de poil, et d'autres encore de poil mêlé de laine. En plusieurs endroits de l'Afrique les Européens donnent le nom de *moutons* de cinq quartiers, aux *brebis* à grosse et longue queue. Le *mouton de Barbarie* est connu aussi sous le nom de *mouton d'Arabie*.

Les *moutons* du Cap de Bonne-Espérance sont fort nombreux; leur chair est de bon goût : les pauvres emploient la graisse de ces animaux au lieu de beurre et de sain-doux, et cette graisse n'a pas la consistance du suif de nos *brebis*; on diroit que c'est un sain-doux ou une huile figée. La queue de ces *moutons*, ainsi que de ceux de Madagascar, est souvent large de plus d'un pied et pese quinze à vingt livres. Au reste, ces *moutons* n'ont rien de remarquable que la queue, qu'ils portent comme si on leur avoit attaché un coussin sous la queue. La surabondance de la graisse qui, dans

nos *moutons*, se fixe sur les reins, descend dans cette race de *moutons à grosse, à large et longue queue*, sous les vertebres de la queue. Les autres parties du corps en sont moins chargées que dans nos *moutons* gras, et cette race de *moutons* à queue si volumineuse, paroît plus répandue que la nôtre : on la trouve communément en Tartarie, en Perse, en Syrie, en Egypte, en Barbarie, en Ethiopie, à Mosambique, à Madagascar, et au Cap de Bonne-Espérance, ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Les *moutons* des Côtes d'Yeman et de Zëila ont la laine du corps blanche, et celle de la tête noire : il leur pend à l'extrémité du dos une grosse masse de chair, d'où sort une queue semblable à celle du cochon de lait. Les *moutons* de la Gambra ont une queue si grosse, si longue, si grasse et si pesante, que les Bergers sont obligés de la soutenir sur une espece de petite brouette, pour soulager l'animal dans sa marche. La queue des *moutons* des Eleuthas en Tartarie, pese quelquefois jusqu'à quatre-vingts livres : ils ont une bosse sur le nez comme les chameaux, et les oreilles pendantes. Quelques-unes de ces bêtes ont jusqu'à six cornes de différentes formes.

Les *moutons* de la Côte de Malaguette ont une criniere assez semblable à celle du lion : ceux de la Côte d'Or ont du poil au lieu de laine ; c'est ce qui a fait dire à *Artus*, qu'en ce pays le monde est renversé : les hommes y ont de la laine, et les moutons du poil. Les *moutons* de Guinée, les grandes *brebis* du Sénégal, ont un bêlement absolument différent de celui de nos *moutons* : ils sont différens aussi par leur poil brun et noir. *Voyez l'article* ADIMAIN.

Les *moutons* de la Baie de Sambras sont fort grands et d'une extrême beauté ; ils ont aussi, au lieu de laine, un poil semblable à celui des *chevres* : le tour de leur queue a près de deux pieds.

Les *moutons* de l'Indostan et de la Perse ont une laine courte et très-fine, qui tombe d'elle-même en certains temps.

Oléarius dit que les *moutons* des Tartares Usbecks et de Beschac, sont chargés d'une laine grisâtre et longue, frisée au bout en petites boucles blanches et serrées

serrées en forme de perles, ce qui fait un très-bel effet; c'est pourquoi l'on estime bien plus la toison que la chair; cette sorte de fourrure étant la plus précieuse de toutes celles dont on se sert en Perse et à Astracan, après la Zibeline. Ces sortes de *moutons* que l'on retrouve aussi en Asie, n'ont point de queue, mais le train de derriere est fort gras. A l'égard de la race de *brebis* domestiques, que *Belon* appelle *brebis strepsicheros*, elle ne differe de nos *brebis* ordinaires que par les cornes qu'elle a droites et cannelées en spirale. Elle se trouve dans les Isles de l'Archipel, et principalement dans l'Isle de Candie. On lui donne aussi le nom de *mouton de Crete*.

L'on a toujours remarqué dans ces contrées étrangeres, ainsi que dans les nôtres, que plus les climats sont froids et peu herbeux, plus les *moutons* sont couverts d'une laine roide, peu blanche, courte et mauvaise; mais que plus les climats sont doux ou tempérés, et les pâturages abondans, plus la laine des *moutons* et le poil des *chevres* sont fins, souples, longs et de bonne qualité. Une autre considération, c'est que si un *mouton* reste toute l'année dans le même endroit, et pendant les nuits d'hiver enfermé dans une bergerie bien close, sa laine sera grossiere; au lieu que si un *mouton* vit toujours en plein air (au moins dans une étable ouverte nuit et jour, et dont la litiere soit bien propre et enlevée tous les huit ou quinze jours), et qu'il voyage deux fois l'année, sa laine sera fine, ainsi qu'on le pourroit pratiquer dans le Dauphiné, dans la Provence, dans le Languedoc et d'autres Provinces Méridionales, où les pâcages montueux et les herbages sont convenables, observant toutefois de ne leur faire passer l'hiver que dans les plaines tempérées, et que le Berger ne les laisse pas manquer de sel, ce qui sert beaucoup à entretenir la santé des *moutons*, et à rendre leur constitution plus ferme lorsqu'ils paissent sur des terres argileuses; car si la terre de leur pâturage est un débris de terre calcaire, ils dédaignent le sel; et en effet ils n'en ont pas besoin. On ne peut encore qu'approuver ceux qui lavent par intervalles le corps des *moutons* avec une eau chargée de terre savonneuse.

Dans deux *Mémoires lus à l'Académie des Sciences* en 1768 et 1769, M. *Daubenton* rapporte les expériences qu'il a faites pour constater les avantages réels qu'on trouve à tenir les bêtes à laine en plein air pendant l'hiver, sans qu'il leur arrive même aucun accident. Il démontre que la sueur est plus à craindre pour les animaux ruminans que pour les autres, parce qu'elle suspend ou diminue la sécrétion de la sérosité du sang qui est nécessaire pour la rumination. Les bêtes à laine étant en sueur lorsqu'elles ruminent, ont une double évacuation de sérosité : alors leur corps se desseche, le sang s'épaissit et s'échauffe, l'animal devient altéré, il boit plus qu'il ne convient à son tempérament : l'excès de transpiration et de chaleur prive la laine d'une partie de sa nourriture, ou la fait croître trop promptement, pour qu'elle prenne assez de consistance. Ainsi en logeant nos bêtes à laine dans des étables où elles suent en été et en hiver, par des soins mal-entendus, par une dépense inutile et même nuisible, nous altérons l ur santé et nous gâtons leur laine.

La Nature a vêtu ces animaux de façon qu'ils n'ont pas besoin de couvert. Le froid, la pluie, ni les injures de l'air dans nos climats, ne leur font point de mal : ils ne craignent que la grande chaleur. M. *Daubenton* a fait parquer en plein air, nuit et jour, sans aucun abri, un petit troupeau pendant tout l'hiver de 1768. Ces animaux, tous de la race des bêtes à laine de l'Auxois, étoient placés dans un lieu exposé au Nord, et l'un des plus froids du canton ; ils ont éprouvé des gelées qui ont fait descendre le thermometre de *Réaumur* jusqu'à quatorze degrés et demi au-dessous de la congélation ; ils ont été exposés à des vents très-violens, à des pluies continuelles, à des brouillards, au givre et à la neige ; ils ont subi toutes sortes d'épreuves des intempéries de l'air, et cependant ils ont été plus sains, et même par la suite plus vigoureux que ceux que l'on avoit renfermés dans des étables. L'épaisseur de la laine, son suint, empêchent l'eau de la pluie de pénétrer jusqu'à la peau de l'animal, et la partie de la laine qui se mouille est bien plutôt séchée au grand air que dans les étables. Des *brebis* ont mis bas lors de ces fortes gelées, et les agneaux, comme les meres, n'en ont

eu aucun mal. Notre Observateur prétend qu'en gouvernant ainsi les bêtes à laine, il n'y a point de moyen plus sûr pour les maintenir en bonne santé, pour leur donner de la vigueur, pour les préserver de la plupart des maladies auxquelles elles sont sujettes, pour donner un meilleur goût à leur chair et pour rendre la laine plus blanche, plus abondante et de meilleure qualité. A la force du raisonnement se joint ici l'authenticité des faits; ce sont des innovations dont on démontre le succès au doigt et à l'œil. Les économes vraiment citoyens doivent mettre en pratique un exemple aussi utile, et ne jamais perdre de vue ce point de discipline rurale. Il n'y a qu'à gagner, puisque l'on augmentera la vigueur du bétail, la bonne qualité et la quantité de la laine; les peaux en seront aussi plus grandes et plus fortes. Voilà le meilleur moyen pour relever l'espece des bêtes à laine en France, y multiplier, y maintenir de bonnes races, et procurer à la Nation les laines nécessaires pour ses Manufactures. Nous pouvons attester, comme témoin oculaire, que les Anglois, les Ecossois, les Irlandois ne retirent à l'étable en aucun temps leurs *moutons* et autres bestiaux. (Nous avons déjà dit que ces *moutons* insulaires n'ont rien à craindre du loup). Il y a seulement quelques endroits où on les met à demi-abri, mais en plein champ, au moyen de toits soutenus par des perches, et où l'on arrange des râteliers que l'on garnit de bon fourrage; mais c'est uniquement quand la terre est couverte de neige.

Cet article étant très-important, vu l'utilité de son objet, nous invitons encore notre Lecteur à consulter un très-bon *Mémoire sur l'éducation des troupeaux et la culture des laines, par M. R. D. L. Inspecteur général des Manufactures de Picardie, etc.* consigné dans le *Journal de Physique, Juillet 1779*. L'éducation des troupeaux et la culture des laines sont une des sources les plus fécondes de la prospérité des Empires. Les laines, dit-il, sont aux manufactures ce que l'argent est à la guerre. La France, ce Royaume puissant par son étendue, sa population, sa situation, ses productions, le génie et l'activité de ses Habitans, peut rendre tributaire le reste du Monde; cependant la France l'est

des Etats agricoles qui l'entourent. Son industrie est gênée dans la partie dont il est question. L'Angleterre, la Hollande, le Danemarck, le Bas-Rhin, presque toute l'Allemagne, et principalement la Saxe et les Marches du Brandebourg, qui produisent les plus belles laines de ces vastes contrées, sont les sources où notre industrie va puiser la matiere premiere. Sans elle il faudroit renoncer aux étoffes remarquables par leur finesse et leur légéreté : sans elles, plus de ces chef-d'œuvres de l'art qui montrent la supériorité de l'industrie Françoise, (les *camelots*, les *bouracans*, les *serges*, les *étamines*, les *tamises*, les *calmandes*, *etc. etc.*, la *bonneterie*, le *tricoté*, *etc. etc.*, les *tapisseries des Gobelins*, et tant de beaux ouvrages à l'aiguille.) Jalouse de cette main-d'œuvre, l'Angleterre s'efforce encore de nous en priver. On seroit effrayé par le calcul des sommes que nous faisons passer chaque année pour l'acquit de la prodigieuse quantité d'étoffes dont elle inonde la France. La Saxe nous considere du même œil, et nous lie des mêmes chaînes. Du coté du Midi, l'Espagne, l'Italie, la Turquie d'Europe et d'Asie, les Côtes de la Barbarie, alimentent nos Manufactures de draperies fines, et la plupart des communes, qui sans elles n'existeroient pas. La France, dans toute son étendue, fabrique des étoffes de laine. Ses établissemens en matieres nationales sont, du côté du Midi, en draperies ; et du côté du Nord, en étoffes rases. Les grandes Fabriques de ce dernier genre, sont celles de la Picardie, de la Flandre, de la Champagne et du Mans. Les Manufactures de draps d'Abbeville, de Sedan, de Louviers, d'Elbeuf, des Andelis, de Darnetal et autres, n'emploient que des laines étrangeres. C'est d'après ces considérations que notre Observateur, Citoyen zélé, voudroit qu'on s'occupât davantage en France de l'éducation des troupeaux et de la culture des laines. Nos Fabriques ne seroient alimentées que des laines de nos *moutons*. La France, dit-il, pourroit en exporter, et plus aisément arrêter l'introduction des étrangeres. L'éducation, la culture augmentent ou alterent les qualités primitives, et les variétés immenses des êtres ne proviennent que de l'une ou de l'autre. Les animaux, comme les plantes, prennent un caractere particulier au climat où ils

se trouvent transportés. La France pourroit avoir de toutes les qualités et de toutes les sortes de laines. Il faut encourager le Cultivateur dans l'éducation des troupeaux, et les Manufactures dans leurs entreprises. M. *R. D. L.* convient de la beauté des laines des vastes plaines de Narbonne, mais il se plaint de l'éducation qu'on y observe. Il proscrit aussi l'usage des étables. Une bergerie est toujours mal-propre ; le crottin, l'urine croupissent dans les toisons ; le suint en devient caustique, les rend jaunâtres et les brûle. L'idée seule de la chaleur étouffante, de l'air empesté que les animaux respirent entassés dans ces étables toujours trop étroites, où ils sont continuellement dans l'ordure et mal nourris, doit faire juger de leur état de foiblesse, de langueur, du nombre de maladies qui les affligent, et de la quantité qui en périt. Ce tableau est plus ou moins conforme à ce qui se pratique généralement en France. Notre Observateur convient aussi que les *moutons* devroient être toujours à l'air libre, hiver et été, quelque temps qu'il fasse : jamais à l'étable, au plus sous des angars ou dans un parc en barricades ; car on observe que les *moutons* craignent beaucoup la grande chaleur, même à l'air libre, et qu'ils ne mangent point aux heures où elle se fait le plus sentir, quand ils ont pu se rassasier dès le matin, et à leur choix. Il ne faut pas attendre que les *béliers* soient usés et que les *brebis* n'aient plus de lait, pour s'en défaire. La laine diminue, et la vigueur de l'individu s'altere par l'âge. Il faut donc se hâter de remplacer l'espece avant la caducité ; en un mot, soutenir et renouveler les belles races ; de là les belles toisons. On peut croiser les *moutons* de la plaine avec ceux qui vivent sur les hauteurs ; c'est un moyen de varier les laines. On ne doit donner le *bélier* aux *brebis*, la premiere fois, qu'à l'âge de dix-neuf à vingt mois, et les *brebis* ne doivent être couvertes qu'au même âge, et au nombre de vingt par *bélier*. La seconde et troisieme année de service on peut donner à chaque *bélier* quarante à cinquante brebis. On ne doit pas faire l'amputation de la queue de l'animal, mais en tondre souvent la laine, ainsi qu'aux proximités de l'anus et des parties sexuelles où s'attachent ordinairement beaucoup d'or-

dures. L'amputation de la queue, quoique usitée en Angleterre, en Hollande, en Allemagne, en Espagne et ailleurs, n'est pas sans conséquence pour la santé de l'animal. Il faut laver la laine sur le dos de l'animal huit à dix jours avant la tonte, et préférer l'eau courante à une eau stagnante. Tous, ou presque tous les autres détails qu'on lit dans le Mémoire de M. *R. D. L.* confirment ce que nous avons dit dans tout cet article. Consultez encore un *Mémoire sur les moyens de perfectionner les laines de la France, etc.* par M. l'*Abbé Carlier : Journal de Physique, Février, Mars et Avril 1784;* et enfin le *Mémoire sur le premier drap de laine superfine du crû de la France*, par M. *Daubenton;* même *Journ. Août 1784.*

En Astronomie on donne aussi le nom de *bélier* au premier des douze Signes du Zodiaque. *Voyez le mot* CONSTELLATION.

BELLE-DAME. Ce nom a été donné à un papillon remarquable par la beauté de ses couleurs et l'élégance de sa forme. Ce nom lui convient d'autant mieux, que la parure de ses trois états (chenille, chrysalide et papillon) semble avoir été très-recherchée. Sa robe n'est point déchiquetée; le diapré du dessus est brun, orné vers le bord des ailes inférieures, de bandes de couleur de cannelle foncée, avec des points noirs, et deux en bleu chatoyant. Les ailes supérieures offrent des taches blanches, fauves et rouges. Le dessous des ailes est marbré de presque toutes les couleurs; on y distingue cinq petits yeux. Le papillon *belle-dame* paroît pendant tout l'été. On en voit souvent une prodigieuse quantité pendant l'automne. Il parcourt les prairies et les chemins; il visite sur-tout les fleurs de navette pendant l'automne. Il se borne à une enceinte dans laquelle il passe ses beaux jours; il s'en écarte peu. Il est connu dans toute l'Europe. On le trouve aussi dans les autres Parties du Monde; en un mot il se voit par-tout où il y a des chardons et des épines. On l'approche aisément, et par cette raison il est facile à prendre. C'est peut-être de tous les papillons celui qu'on trouve dans la saison la plus avancée : on en voit encore au mois de Novembre : il est aussi celui des papillons de jour qui vole le plus tard; les autres se retirent au coucher

du soleil ; la *belle-dame* au contraire vole encore longtemps après, et avec beaucoup d'agilité : on en voit souvent dans les grands jours à neuf heures du soir, particuliérement le long des grands chemins. Ce papillon n'emploie que quatre pattes pour marcher. Passons à son état de chenille.

Dans cet état d'enfance, les deux sexes se distinguent par la diversité des couleurs et des ornemens. Cependant l'espece mâle et l'espece femelle varient beaucoup pour la couleur. Il en est de brunâtres, de rougeâtres ; et quelques-unes des chenilles ont une bande blanche de chaque côté du corps, les intersections toujours jaunâtres ; mais en général les mâles sont plus bruns que les femelles. Cette chenille qui est de l'ordre des *Epineuses*, n'a point de piquans à la tête ni sur l'anneau du cou ; les troisieme et quatrieme en ont chacun quatre ; les suivans chacun sept ; l'avant-dernier quatre, et le dernier deux ; en tout soixante et dix épines. Ces chenilles paroissent deux fois l'an, au mois de Juin et au mois d'Août. Elles se nourrissent de toutes les especes de chardons, c'est pourquoi des Auteurs en ont appelé les papillons *chardonnerets*, ou papillons du chardon, *Papilio cardui*. Elles se trouvent aussi sur l'artichaut, et rarement sur les orties ; elles vivent solitaires et séparées. En sortant de l'œuf elles se forment avec leur soie des loges d'un tissu blanc ; elles mangent les parties les plus délicates des feuilles dont elles n'attaquent jamais la nervure : elles ne percent pas même ces feuilles tout à fait. Quelque temps après, elles quittent leur premiere demeure et s'en construisent une autre, en rapprochant quelques feuilles dont elles se forment une retraite arrondie qu'elles cimentent avec leur soie. Elles y laissent une porte pour sortir et aller picorer, et elles n'y rentrent que lorsque leur faim est assouvie. Elles bâtissent plusieurs de ces maisons pendant leur état de chenilles ; mais si une fois elles se trouvent comme emprisonnées ou trop gênées dans leurs loges, elles renoncent absolument à la bâtisse, vivent à découvert et dans un état de liberté. Quoique leur habitude soit d'être solitaires et isolées, on en trouve cependant quelquefois plusieurs rassemblées sur la même plante : leur tissu

alors est semblable à des nids d'araignées. Leur chrysalide, qui est nue, angulaire et suspendue par la queue, varie beaucoup de couleur comme dans l'état de chenille : plusieurs ont des taches d'or, d'autres d'argent ; il en est même qui sont tout à fait dorées, quelques-unes sont simplement grisâtres ou brunâtres.

Belle-dame ou Belladone baccifere et vulgaire, *Belladona aut Solanum lethale seu maniacum; Belladona majoribus foliis et floribus*, Tourn. Inst. 77. *Solanum melanocerasus*, C. B. Pin. 166. *Atropa belladona*, Linn. 260. Plante qui s'éleve à la hauteur de quatre à cinq pieds, branchue, ressemblante à la *morelle des jardins*, mais plus grande et plus velue. Ses feuilles sont ovales, entieres, géminées, une grande et une petite. Ses fleurs sont en cloche, découpées en cinq quartiers, rayées, un peu velues, d'un pourpre noirâtre : aux fleurs succedent des fruits presque sphériques, mous, semblables à un grain de raisin, noirs, luisans, sessiles et remplis d'un suc vineux. Sa racine est vivace, épaisse, longue, rameuse et blanchâtre.

Cette plante croît assez volontiers autour de Chantilly, à dix lieues de Paris ; elle se trouve autour des forêts, dans les fossés, le long des murailles et des haies ombragées : elle est commune en Angleterre ; il est utile de la connoître, car l'ignorance des effets de son fruit a été fatale à plus d'une personne. Il est parlé de jeunes Anglois qui, pressés de la soif dans un voyage, mangerent imprudemment des baies de *belladona;* ils moururent fous dans un demi-assoupissement. De deux jeunes gens qui dans le jardin des Plantes de Leyde mangerent deux ou trois de ces baies, l'un mourut le lendemain, et l'autre fut très-mal. On est d'abord attaqué d'un court délire ; on fait des éclats de rire et différentes gesticulations même audacieuses ; ensuite on tombe dans une véritable folie, après cela dans une stupidité semblable à celle d'une personne ivre furieuse, et qui ne dort pas ; enfin l'on meurt. On trouve dans le *Recueil périodique de Médecine*, *Août 1759*, une observation remarquable au sujet de deux jeunes filles qui furent frappées de manie et des symptômes précédens, pour avoir mangé deux à trois baies de *morelle*

furieuse ou *belladone*, et qu'un Médecin guérit par l'usage de l'émétique en lavage.

Le vinaigre, le suc de limon, et en général tous les acides végétaux, passent pour être les contre-poisons de toutes les especes dangereuses de *morelle*. Les feuilles de la *belladona* appliquées extérieurement en cataplasme, sont résolutives. Ces remedes assoupissans ne doivent pas être appliqués, même à l'extérieur, sans beaucoup de précaution.

M. *Gataker*, Chirurgien de Londres, vient de communiquer des Observations sur l'usage intérieur du *solanum* : on y lit que M. *Lambergen*, Professeur à Groningue, a publié, en 1754, l'histoire d'un cancer guéri avec le *solanum lethale* ou la *belladona* (belle-dame); ce qui donna lieu à M. *Gataker* de travailler sur cette plante. Il commença par le *solanum de jardin* ou la *morelle*, dont il prit lui-même l'infusion avant de la donner à ses malades. Il y trouva à peu près les mêmes vertus que dans le *solanum lethale*. Son usage, dit-il, guérit les ulceres les plus invétérés, ramollit les parties adjacentes, et dissipe les éruptions scorbutiques : un grain de cette feuille infusé dans une once d'eau bouillante, pousse par la transpiration et les urines. La décoction de deux grains manque rarement de faire vomir : notre Auteur conseille de ne commencer que par l'infusion d'un demi-grain de la feuille; de se mettre ensuite au lit, et de continuer un peu plus long-temps l'usage du remede. M. *de Haller* observe ici que l'usage interne de la *belladona* est entiérement tombé. C'est, dit-il, un poison violent et narcotique, qui a pu diminuer l'irritabilité des fibres; mais il prétend qu'il ne change pas la nature des sucs corrompus. Le Docteur *Munch* a fait une dissertation sur l'utilité de l'usage de la *belladona* dans la mélancolie, la manie, l'épilepsie et la rage. Des Peintres en miniature font macérer le fruit de cette plante, et en préparent un très-beau vert.

On distingue deux autres *belladones* : L'espece à feuilles de nicotiane, *Belladona frutescens, flore albo, nicotianæ foliis*, Plum.; elle croît dans l'Amérique Méridionale. L'autre est la *Belladone* d'Espagne, *Belladona frutescens, rotundifolia, Hispanica*. Tourn. *Voyez* MORELLE.

Belle-dame des Italiens, *Amaryllis rosea; Lilio-narcissus Indicus, saturato colore purpurascens*, Moris. Tournef. 385. C'est une *Amaryllis* à fleur rose, et à spathe multiflore ; une hampe élevée d'environ deux pieds porte à son sommet une ombelle magnifique, composée de cinq à huit grandes fleurs campanulées, régulieres ; ses feuilles, qui ressemblent un peu à celles des narcisses, ne naissent qu'après que les fleurs ont paru, et se conservent jusqu'à peu près au temps où la tige qui doit porter de nouvelles fleurs commence à croître ; alors les feuilles se fanent et se détachent de l'oignon qui les nourrissoit. Cette belle plante croît naturellement aux Antilles et à Cayenne ; elle ne fleurit qu'en Septembre et même en Octobre. On la cultive dans les Jardins, et sur-tout en Italie, pour la beauté de ses fleurs qui y font un bel effet. Les Dames d'Italie font, avec le suc ou l'eau distillée de cette plante, un fard dont elles se frottent le visage pour blanchir la peau.

La *belle-dame* (*Belladona*) jaune d'Afrique, *Amaryllis Africana*, a ses feuilles longues, étroites, lancéolées et en gouttiere ; elles sont plus longues que la hampe n'est haute ; quatre fleurs jaunes ; les étamines dépassent la corolle.

BELLE-DE-NUIT. Plante à racine vivace, que l'on cultive pour l'ornement des jardins dans l'automne, et que quelques-uns rapportent au genre de la plante appelée *Jalap*. On en distingue deux sortes, la grande et la petite espece. La grande *belle-de-nuit* est désignée ainsi par les Botanistes, *Mirabilis longiflora*, Linn. 352 ; elle differe des *belles-de-nuit* ou *mirabelles* de la petite espece de notre pays, *Flos mirabilis*, par sa tige qui est beaucoup plus élevée, par ses feuilles tapissées de duvet, gluantes et d'un vert grisâtre.

La grande *belle-de-nuit* est originaire du Pérou ; aussi l'appelle-t-on quelquefois *merveille du Pérou*. On lui donne le nom *de belle-de-nuit*, parce que ses fleurs qui sont odoriférantes, ne commencent à s'épanouir qu'à l'approche de la nuit : l'impression des rayons de la lumiere les fait refermer. C'est parmi les végétaux une petite maîtresse, qui dérobe aux ardeurs du soleil et à l'éclat de la lumiere la délicatesse de ses couleurs :

le jour la blesse ; mais lorsqu'il vient à baisser, elle déploie ses richesses, ses fleurs se développent, elle étale dans un parterre ses graces et ses atours.

La tige de cette plante est cylindrique, et s'éleve à la hauteur de deux à trois pieds, quelquefois davantage; souvent elle est couchée. Ses feuilles sont opposées, d'un beau vert, garnies d'un duvet doux et court, entieres, ovales, pointues; ses fleurs sont axillaires, en entonnoir, de couleur rouge ou jaune, ou mêlée de blanc. (Il y en a une variété qui est blanche, et dans laquelle le tuyau de l'entonnoir, c'est-à-dire, le tube de la corolle, est long de trois pouces, quelquefois davantage; elle répand le soir et pendant la nuit une odeur très-agréable). Aux fleurs succede le fruit qui a la forme d'une capsule à cinq angles.

On prétend que la racine dont on fait usage dans les boutiques sous le nom de *jalap*, se tire d'une plante assez semblable à la *belle-de-nuit* vulgaire, et qui n'en differe que parce que son fruit est plus ridé : c'est une espece de *liseron* d'Amérique. On prétend encore que la plus grande différence qui existe entre ces deux plantes, dépend sans doute de celle qu'apporte le climat; car la racine de la *belle-de-nuit*, quoique cultivée en Europe, est charnue et est aussi purgative à la dose de deux gros. Cependant M. *Haller* et d'autres Botanistes instruits, disent que le *jalap* est la racine d'une espece de *convolvulus* d'Amérique, au lieu que la *belle-de-nuit* est d'un genre très-différent des *convolvulus* par le fruit, et par la position de la fleur.

On a donné encore dans quelques Provinces le nom de *belle-de-nuit* à l'oiseau appelé *rousserole*. Voyez *ce mot*.

BELLE-DE-JOUR. Nom donné aux plantes dont les fleurs ne s'ouvrent que le matin, et se ferment à l'approche de la nuit; telles sont les fleurs du genre des *Malvacées*. Voyez *ce mot*.

Le nom de *belle-de-jour* est donné particuliérement à une espece de *convolvulus* dont la fleur a le tour supérieur ou les bords de couleur bleue, est blanche au milieu du limbe, et d'un jaune de soufre au fond, c'est-à-dire, au centre de la fleur. C'est le *Liseron* à trois couleurs, *Colvolvulus tricolor*, Linn. 225. On cultive cette plante annuelle dans les jardins; elle est

originaire d'Espagne ; sa tige est longue d'un pied et plus, foible ; ses feuilles sont lancéolées, ovales, glabres et lisses ; ses fleurs solitaires et pédunculées.

BELLUGE ou BELOUGA. C'est le grand *Esturgeon.* Voyez *ce mot.*

BELO ou BOIS DE PIEUX, *Arbor palorum*, Rumph. ; c'est le *Caju-belo* des Malais. *Rumphius* fait mention de trois arbres ou arbrisseaux *belo*, dont il distingue deux sous le nom de *bois de pieux blanc*, l'un à petites feuilles, et l'autre à feuilles larges ; et le troisieme qu'il appelle *bois de pieux noir :* ils croissent dans les Moluques. L'écorce des premiers est grisâtre ; celle du troisieme est noirâtre. Les fleurs sont odorantes et ressemblent assez à celles de l'*aubépine*. Le bois des tiges, en vieillissant, devient tortueux, noueux et difficile à couper. Les tiges les plus longues et les plus droites servent à faire les pieux dont on forme les viviers et autres enceintes destinées à renfermer le poisson.

BELONE, *Esox Belone*, Linn. *Ahaniger*, Albert. *Acus Oppiani*, Aldrov. Jonst. ; en Angleterre, *Garfish* ou *Hornfish ;* à Rome, *Acucella ;* à Venise, *Angusicula ;* ailleurs *Aiguille* et *Broche*, par allusion à la forme effilée de ce poisson. Il se trouve dans la Méditerranée et l'Océan ; il prend peu d'accroissement ; il pese ordinairement de deux à quatre onces. *Rondelet* dit que sa chair est dure et seche. La *belone*, selon *Willughby*, a le corps long, fluet, un peu arrondi, aplati à l'endroit du ventre, et approchant de la forme quadrangulaire vers la queue. La tête est plane ; le museau très-alongé, mince, aigu ; la mâchoire de dessous dépasse celle de dessus ; l'une et l'autre sont armées d'une multitude de petites dents aiguës ; les yeux sont grands, arrondis, jaunes ; les narines bien ouvertes ; la ligne latérale est droite. La nageoire dorsale offre dix-huit rayons ; les pectorales, chacune treize ; les abdominales en ont six, rameux à leur sommet, excepté le premier ; celle de l'anus a vingt rayons. La queue est fourchue. On trouve à la suite de l'article POISSON, une observation de M. *Mauduit*, qui tend à prouver que cette aiguille de mer est vivipare. La *belone* paroît être l'*Orphie*. Voyez *ce mot.*

BELUGO. *Voyez* MILAN MARIN.

BELVEDERE ou BELLE-A-VOIR, *Chenopodium scoparium*, Linn. *Dodonée* la nomme *Osyris*. Par ses feuilles elle ressemble un peu à la linaire, et est aussi commune à la Chine que le saule : sa racine est fibreuse; ses tiges sont menues, un peu velues, droites, fort rameuses, cannelées, rougeâtres vers le sommet, et s'élevent en Avril et Mai à la hauteur de trois à quatre pieds : ses branches forment naturellement une pyramide : ses feuilles sont vertes, étroites, longuettes, pointues, un peu velues en leurs bords, attachées sans queue le long des rameaux : ses fleurs naissent en petits paquets sessiles et verdâtres, le long des rameaux et à l'extrémité des tiges; elles sont composées chacune de cinq pétales disposés en rose, et de plusieurs étamines : il leur succede des semences menues et noirâtres : elles mûrissent en automne.

Cette plante est en vigueur en été, et est très-agréable à la vue. Le Docteur *Marquet*, dans son *Dictionnaire portatif des Herboristes*, lui attribue une vertu apéritive, détersive, atténuante, propre pour enlever les obstructions du foie et de la rate, soit qu'on l'emploie intérieurement, soit qu'on l'applique extérieurement.

Le P. *du Halde*, dans une de ses lettres datée de Pékin, et insérée dans le *Recueil des Lettres édifiantes*, fait connoître particuliérement les vertus de cette plante. Les Botanistes François n'en font pas beaucoup de cas. Cette plante se nomme en Chinois *sao-tcheoutsao* ou *kive*, c'est-à-dire, *plante pour les balais*. L'*Herbier Chinois* cite les vertus sans nombre de cette plante qui croît naturellement dans la Grece et en Italie.

BELZEBUT de M. *Brisson*. Espece de singe de la famille des *Sapajous*, qu'on voit actuellement au Jardin du Roi, et qui a paru, il y a quelques années à Paris, aux yeux du public, sous les noms de *belzebut*, de *diable de l'Inde*. On l'appelle *quatta* à la Guiane, et *chameck* au Pérou. C'est le *Quatto* de Surinam. Les Hollandois lui donnent le nom de *slinger-aap* (singe voltigeur) qui exprime très-bien l'allure de ce quadrumane; d'autres l'ont appelé *diable des bois* à cause de sa couleur noire. Ce *belzebut* du Jardin du Roi, ressemble un peu à l'homme par la face. Il l'a effective-

ment moins alongée ou plus aplatie que celui des *babouins* et des *guenons*, sur-tout au-dessus des yeux. Sa face est de couleur roussâtre, et seroit entiérement nue s'il n'y avoit par-ci par-là quelques poils assez longs. Ses oreilles sont noirâtres, nues et faites comme celles de l'homme; sur les côtés de la tête, au devant des oreilles, se voit un petit rang de poils; la levre supérieure a un peu de barbe, l'inférieure en a davantage; les yeux sont fort gros : le front n'a point de cils, mais il est élevé, et le poil qui y croît entre les yeux se dirige en bas et se termine en pointe. Le nez est assez large, long, aplati, et descend avec tout le museau en ligne oblique. Les narines ne sont ouvertes que vers les côtés. Les dents antérieures sont au nombre de quatre à chaque mâchoire, indépendamment des autres dents de chaque côté, qui, sur-tout celles de dessus, sont plus pointues et la moitié plus longues que les autres. Ce *singe* n'a point de salles ou poches au-dessous des joues; presque tout son corps est d'un beau noir; les poils des côtés sont roux; toute la partie inférieure du corps et l'intérieur des jambes, sont d'un blanc jaunâtre : il manque de pouce aux pieds de devant; ses ongles sont noirs. On observe que sa queue, qui est longue, est à son origine fort épaisse, couverte d'un poil serré, noir et se terminant en une pointe; mais elle n'a point de poils en dessous vers l'extrémité : on y voit une espece de peau noire et semblable pour la dureté à celle de la plante des pieds de l'homme. Cette queue lui sert comme d'une cinquieme main : elle fait, de même que la trompe de l'éléphant, l'office de main, et lui sert pour porter sa nourriture à la bouche, et pour tout saisir. On voit actuellement (en 1775) à la Ménagerie de Chantilly, un de ces singes : il est assez docile; il donne la main aux dames, fouille dans leur poche et sait y prendre la boîte aux bonbons qu'il mange : il prend à pleines mains le tabac en poudre et en frotte tout son poil. Il marche sur la corde lâche, et s'y suspend par la queue qui serre très-fort.

Il y a quelques années que je vis un semblable quadrumane à Amsterdam, dans la Ménagerie de M. *Bergmeyer*. Il étoit attaché par une chaîne et un anneau; à

une longue corde tendue, autour de laquelle il entortilloit sa queue d'une maniere si serrée, que sans autre appui il s'y suspendoit, faisoit toutes sortes de tours, et voltigeoit d'une maniere surprenante. Je me souviens que pour avoir voulu badiner avec cet animal, il saisit ma main de sa queue, et la serra assez fortement pour me causer de la douleur : on fut même obligé de frapper l'animal pour lui faire quitter prise. J'eus le temps d'observer que cette espece de *singe*, sans être méchant, est un peu traître. Je remarquai aussi que le *belzebut* mange presque de tout ce qu'on lui présente; mais il sembloit préférer les fruits, ainsi que le font toutes les especes de singes. *Dampier* dans ses *Voyages*, *Edit. Franç. d'Amst.* 1711, in-8°. *T. III*, *p.* 91; et *Wafer*, dont les Voyages sont imprimés à la suite de ceux de *Dampier*, *T. IV*, *p.* 87, font mention de cette espece de *singe*, et ce qu'ils en disent mérite d'avoir place ici. En voici l'extrait :

Ces *singes* se trouvent à l'Isle de Serles dans la Baie de Campêche, etc. Ce sont les plus laids du genre des *Singes*. Tout le dessus de leur queue est garni, ainsi que tout le reste du corps, d'un poil rude, long, noir et hérissé. Ils vont vingt ou trente de compagnie rôder dans les bois, où ils sautent d'un arbre à l'autre : s'ils trouvent une personne seule, ils font mine de vouloir la dévorer : c'est ce qui arriva à *Dampier*. Les uns craquetoient des dents et faisoient beaucoup de bruit, tandis que d'autres faisoient des grimaces de la bouche, des yeux, et mille postures grotesques. Quelques-uns rompoient des branches et les lui jetoient; d'autres répandoient leur urine et leurs excrémens sur lui : le plus hardi d'entr'eux descendit de branche en branche et sauta tout droit contre *Dampier*, ce qui le fit reculer en arriere : bientôt le singe *belzebut* se prit à une branche avec le bout de sa queue; là il demeura suspendu en se balançant et lui faisant des mines. Il faut la présence de plusieurs hommes pour les faire enfuir. Les femelles sont fort embarrassées pour sauter après les mâles avec leurs deux petits : elles en portent un de leurs bras, et l'autre, qui est assis sur leur dos, se tient accroché à leur cou avec ses deux mains. Quand ils veulent passer du sommet

d'un arbre à un autre, dont les branches sont trop éloignées pour y pouvoir atteindre d'un saut, ils s'attachent à la queue les uns des autres, et ils se balancent ainsi jusqu'à ce que le dernier attrape une branche de l'arbre voisin, et tire tous les autres après lui. *Wafer* dit que ces *singes* sont fort gras dans la belle saison, lorsque les fruits sont mûrs : la chair en est bonne à manger.

Ce singe *belzebut* est un *Coïata*. Voyez *ce mot*.

M. *Vosmaër* a donné la description d'un *singe voltigeur* Américain, surnommé le *siffleur*; ce *sapajou siffleur* ressemble, dit-il, plus au *sajou brun* qu'au *belzebut*; cependant il en differe tant par la forme que par cette propriété naturelle et remarquable qui lui a fait donner le nom de *siffleur*. Le *singe* de cette espece est naturellement assez bon; mais il se souvient des personnes qui l'ont offensé, et alors il paroît méchant envers elles, et il crie lorsqu'il se met en colere: mais quand l'animal n'est point provoqué et qu'il est en paix, il siffle comme un homme, et à chaque instant; ce son est monotone, très-fort en commençant et s'affoiblissant par degrés. Ce *singe* qui se voit aujourd'hui dans le Cabinet du Stathouder à la Haye, est grand ou long de quatorze pouces, à prendre du sommet de la tête jusqu'à l'origine de sa queue : la face tout autour des yeux et du nez est nue ou pelée, mais un peu plus loin se voient des poils très-courts, gris bruns, couchés à plat jusque sur les levres; les oreilles sont fort grandes et peu velues; les yeux gros et sans sourcils; le nez plat et les narines ouvertes; les dents antérieures ou incisives sont au nombre de quatre à la mâchoire inférieure, et de trois à la supérieure; les canines sont au nombre de quatre de chaque côté, tant en haut qu'en bas, et une fort grosse défense, etc. Chaque pied est à cinq doigts fort longs et à trois articulations; (le *coaïta* ou *belzebut* n'a que trois doigts aux mains ou pieds de devant;) les deux doigts du milieu sont les plus longs, et les pouces les plus courts; les ongles sont noirs, aplatis par les côtés, recourbés en bas et pointus; ceux des pouces des pieds de derriere sont un peu plus larges et mieux arrondis : les doigts sont couverts de poils courts et noirs,

noirs jusque sur les ongles. La queue est assez longue et garnie jusqu'au bout d'un poil noir, fort serré : la couleur du dos est d'un brun obscur, plus clair aux flancs et à la poitrine : la tête et les pieds de derriere tirent plus sur le noir ; l'articulation supérieure des pieds antérieurs est en devant d'un jaune brunâtre clair; la face chauve et d'un gris roussâtre, donne à ce *singe* une figure de masque. Quoique sa queue soit totalement velue, il s'en sert comme le *belzebut* pour tout saisir, pour se tenir ferme en montant et en descendant, ou pour soulever sa chaine dans les maisons lorsqu'il grimpe, et souvent on le voit, au moyen de cette queue, ramasser à terre et porter en haut plusieurs choses qu'on lui jette. Ce caudimane prend plaisir à voltiger suspendu uniquement par sa queue, et la plupart du temps il marche en portant le bout de cette espece de main recourbé. Il est très-friand d'œufs et d'araignées, qu'il cherche avidement. Au reste il mange et boit volontiers de tout. Celui qui a vécu pendant plusieurs années à la Ménagerie du Stathouder ne refusoit pas l'eau-de-vie de genievre : c'étoit un mâle d'un tempérament fort chaud ; souvent il se lavoit toute la face avec sa propre urine, qu'il recevoit à cet effet dans ses pattes antérieures.

BEN. Petite noix de figure tantôt oblongue, tantôt arrondie ou triangulaire, couverte d'une coque blanchâtre, fragile, contenant une amande blanchâtre assez grosse : on l'apporte d'Egypte.

C'est le fruit d'un arbre appelé *Glans unguentaria*; Bauh. Pin. 402, dont on voit la figure dans l'*Hortus Farnesianus* : arbre que *Belon* dit ressembler au bouleau, et qu'il a vu auprès d'une montagne d'Arabie que l'on appelle *Pharagou*, dans le chemin qui conduit du Caire au Mont Sinaï. Cet arbre porte, dit-on, deux sortes de feuilles, l'une simple et l'autre branchue ; la feuille branchue est assez semblable à un petit rameau de genêt ; ces rameaux de feuilles en portent d'autres petites à leurs nœuds.

On retire par expression de l'amande de la noix de *ben* une huile épaisse et une autre huile essentielle âcre, d'où dépend la vertu que l'on attribue à ces noix d'exciter le vomissement et de purger. Mais comme

elles troublent l'estomac et qu'elles ont même quelque chose de caustique, on en a aboli l'usage parmi nous: on ne se sert qu'extérieurement de l'huile tirée par expression pour corriger les vices de la peau, et cette huile est presque toujours figée. Nous devons dire que dans le commerce on substitue souvent à l'huile de *ben*, celle de *sesame*. Voyez l'*article* JUGOLINE.

Les Parfumeurs recherchent beaucoup cette derniere espece d'*huile de ben*, parce qu'elle est très-propre pour se charger de l'odeur des fleurs odorantes, puisqu'à peine parvient-elle jamais à rancir; la raison en est, dit M. *Bucquet*, qu'elle est éloignée de la fluidité, état favorable à la fermentation, et qu'étant sans odeur, elle n'altere point celle des fleurs. Pour cet effet, on prend un vaisseau de verre ou de terre, large en haut, étroit par le bas; on y arrange de petits tamis de crin par étage; ensuite on met des fleurs par lits sur ces tamis, et sur ces fleurs du coton cardé imbibé d'*huile de ben*. Cette huile se charge de l'esprit recteur des fleurs qui constitue l'odeur: on remet ce même coton sur de nouvelles fleurs; on exprime ensuite l'huile du coton, et elle a l'odeur de l'*huile essentielle* de ces plantes.

Il y a une autre sorte de grosse *noix de ben* triangulaire, qui s'appelle *Mouringou*, Rheed. *Guilandina moringa*, Linn. *Balanus myrepsica*, Blackw. *Moringa oleifera*. C'est le fruit d'un arbre qui croît abondamment dans les sables du Malabar, de Ceylan, *Moringa Zeylanica*, *foliorum pinnis pinnatis*, *flore majore*, *fructu anguloso*, Burm. Les Indiens le cultivent dans leurs jardins, à cause de sa semence que l'on envoie vendre comme les féves au marché. Cet arbre est haut d'environ quatre toises; son écorce est blanchâtre en dedans et noirâtre en dehors, d'une odeur et d'un goût de raifort sauvage. L'ecorce des branches est verte, et celle des racines jaunâtre. Les feuilles sont ailées, alternes; et les fleurs qui paroissent en Juin, sont blanchâtres, hermaphrodites, disposées en grappes éparses à l'extrémité des rameaux. A ces fleurs succedent des gousses cylindriques, longues d'un pied ou environ, cannelées, à trois panneaux, contenant dix-huit à vingt noix sur un seul rang, triangulaires, de

la grosseur d'une noisette. Sous l'écorce de ces coques sont des amandes blanchâtres très-huileuses. Les Indiens préparent des pilules antispasmodiques avec les feuilles, l'écorce de la racine et les fruits. *Hort. Malab. Tom. VI*, *p.* 19, *tab.* 11. Cette espece paroît la même que la précédente.

BENARI. Espece d'*ortolan* passager en Languedoc; qui devient très-gras, et qu'on sert sur les grandes tables comme un mets des plus exquis. *Voy.* ORTOLAN.

BENÊT. Nom donné par quelques Voyageurs à l'oiseau appellé *fou*. Voyez *ce mot*.

BENGALI. Nom donné à de petits oiseaux du genre des *Moineaux* : il y en a de bruns, à ventre bleu et de piquetés. Ces petits bipedes, qui ont la plupart le bec rouge, sont d'une forme charmante, du plumage le plus agréable, de la grosseur de la linotte : ils habitent également la Terre Ferme et les Isles de l'Afrique et de l'Asie, mais notamment le Royaume de Bengale, ce qui les a fait appeler *bengalis* : ceux-ci ont le dessus du corps d'un joli gris et le reste bleu, au-dessous des yeux un trait pourpre ou rouge; ceux de Java sont piquetés de petits points blancs sur un plumage rouge différemment nuancé, comme du nougat : on les appelle *amandava*.

Les *bengalis* vivent de grain, et ils font, par leur nombre, de grands dégâts dans les plantations de millet. Les Negres en prennent une grande quantité par le moyen de calebasses qu'il tiennent à demi-soulevées avec un bâton auquel ils ont attaché une ficelle qu'ils tirent quand le grain, mis sous la calebasse, y a attiré un nombre suffisant de ces bipedes. Ces oiseaux s'apprivoisent aisément ; quoique vifs, leurs habitudes sont très-douces. On en peut nourrir plusieurs (mâles et femelles) dans une même cage ; leur chant est foible, cependant agréable. On en apporte souvent dans nos climats, mais il en périt beaucoup en route. On distingue : Le *bengali*, appelé par nos Oiscleurs le *cordon bleu*, et le *mariposa ;* celui-ci a le trait rouge sous l'œil, en en travers. Le *bengali brun*. Le *bengali piqueté*. Voyez *pl. enl.* 115, *fig.* 1, 2, 3. A l'égard du *bengali rouge* de la Guiane, *Voyez* SENEGALI.

Benguenlinha d'*Edward*. Voyez *à l'article* Vengoline.

BENJOIN, *Benzoinum aut Belzoinum, seu Assa dulcis Officinarum*. C'est une résine sèche, dure, fragile, inflammable, d'une odeur suave et pénétrante, surtout lorsqu'on la brûle. Cette résine découle naturellement ou par incision d'un arbre appelé *belzof*, (c'est le *Comingham* des Chinois, le *Louanjaoy* des Malais), lequel croît dans les bois du Royaume de Siam et dans ceux des Isles de Malacca, de Java et de Sumatra. M. *Linnæus*, *Spec.* 530, le place parmi les *lauriers*. Mais M. *Bernard de Jussieu* observe dans la *Pharmacopée de Lille*, que ce n'est pas le *laurus-benzoin* qui fournit » la vraie *résine de benjoin*. Nous ne connoissons point » encore, dit ce savant Botaniste, l'arbre d'où elle » découle; cet arbre ne croît que dans les Indes Orien- » tales. Le *laurus benjoin* ne vient que dans la Virginie » et autres pays d'Amérique; ses feuilles froissées ont » une odeur approchante de celle du *benjoin*, ce qui » avoit fait croire à *Boërhaave* que c'étoit le vrai » *benjoin*. Enfin l'on croit aujourd'hui que l'*arbre au* » *benjoin* est le *Badamier au benjoin*. Voyez l'*article* Badamier.

Quand l'arbre qui donne le *benjoin* a cinq ou six ans, on lui fait des incisions en longueur et un peu obliquement à la couronne du tronc; c'est de là que découle cette excellente résine, qui est d'abord blanche, glutineuse et transparente, et qui se fige et se durcit peu à peu à l'air, et devient grise jaunâtre, quelquefois d'un brun rougeâtre, maculé comme des amandes cassées ou du nougat, ce qui l'a fait appeler *benjoin amygdaloïde* ou *amandé*. Si on sépare cette résine dans le temps convenable, elle est belle et brillante; mais si elle reste long-temps à l'arbre, elle devient brune, et il s'y mêle des ordures. Voilà ce qui fait la différence des deux sortes de *benjoins* en *sorte* et en *larmes*, qu'on trouve dans les boutiques.

On ne retire pas plus de trois livres de *benjoin* d'un même arbre. Comme les jeunes arbres donnent plus de résine que les vieux, les Habitans ne les laissent pas croître au-delà de six ans, à compter de l'instant qu'ils commencent à donner de la résine.

Le *benjoin* se sublime en fleurs argentées, lorsqu'on le tient sur le feu dans une cucurbite entourée de sable et couverte d'un cornet de papier, et mieux encore d'un cône de verre. Les fleurs de *benjoin* sont le sel essentiel que l'on retire par la sublimation. Ce sel a une saveur acide très-marquée; il rougit le sirop de violette, et fait effervescence avec les alkalis. Les sels neutres qu'il forme avec eux, n'ont pas encore été bien examinés. Ce sel de *benjoin* paroît être l'acide de ce baume rendu concret par une portion de son huile. Ces *fleurs de benjoin* sont employées dans les parfums, en Médecine pour les maladies du poumon, et dans la Chirurgie pour résister à la gangrene : on prétend qu'elles enlevent les taches de rousseur. La résine en nature, dissoute dans de l'esprit de vin, donne une teinture dont quelques gouttes jetées dans de l'eau, la rendent trouble et laiteuse; c'est ce que quelques-uns appellent *lait virginal.* Les Dames en font usage à la toilette comme d'un cosmétique. Le *benjoin* en nature est aussi, selon M. *Bourgeois*, un très-bon remede dans la phthisie pour fondre et déterger les ulceres tuberculeux du poumon : il est moins actif et stimulant que les fleurs qui sont, dit-il, très-efficaces dans l'asthme pituiteux.

On donne le nom de *benjoin françois* à l'*impératoire.* Voyez *ce mot.* A l'égard de l'arbre appelé *faux benjoin*, Voyez BADAMIER de Bourbon.

BENITIER. Nom donné à une coquille de la famille des *Peignes :* ses oreilles sont égales: la valve inférieure est très-convexe, et la supérieure un peu concave. *Voyez* PEIGNE.

BENOIT. *Voyez l'article* FOU.

BENOITE, GALIOTE ou RECIZE, en latin *Cariophyllata vulgaris*, C. B. Pin. 321. *Et flore parvo luteo*, J. B. 2, 398. *Geum urbanum*, Linn. 716. C'est une plante dont la racine est vivace, un peu fibreuse, et qui, lorsqu'elle croît dans un lieu sec et chaud, et qu'on la recueille au printemps, a une légere odeur de *clou de girofle.* Sa couleur est brune noirâtre; ses tiges sont droites, hautes d'une coudée, velues, garnies de rameaux alternes et feuillées. Les fleurs de cette plante naissent au sommet des rameaux et sont en

rose, de couleur jaune, pédunculées, composées de cinq pétales, et de plusieurs étamines attachées au bord intérieur du calice; il leur succede une tête sphérique, composée de plusieurs semences velues, terminées chacune, dit M. *Deleuze*, par un filet recourbé par le bout. Ce filet est plus alongé dans d'autres especes, et garni de poils qui le font ressembler à une plume. Les feuilles supérieures, c'est-à-dire, celles de la tige, sont d'un vert foncé, découpées en trois lobes; les inférieures ou radicales sont dentées et accompagnées de deux petites ailes à la base. Ces deux sortes de feuilles sont un peu velues.

Cette plante croît le long des haies, dans les bois et dans les lieux incultes en Europe. La racine fraîche contient beaucoup de sel volatil, ce qui la rend très-utile dans les obstructions de la tête: lorsqu'elle est seche, elle contient moins de ces parties volatiles, et est plus astringente. L'infusion de cette racine dans du vin occasionne la sueur, et, donnée au commencement du frisson, facilite la guérison des fievres intermittentes. On prétend qu'un sachet de cette même racine coupée par morceaux, et mis dans un tonneau de biere, empêche cette liqueur de s'aigrir. Toujours est-il vrai que la tisane faite avec toute la plante, est un vulnéraire très-utile dans les chutes, et dans tous les cas où il y a à craindre qu'il n'y ait intérieurement du sang extravasé.

On distingue dans ce genre de plantes vivaces, à fleurs polypétalées et terminales, et à fruit en tête, plusieurs autres especes. Il y a: La *benoîte* de Virginie, *Geum Virginianum*, Linn.; ses fleurs sont petites et blanches. La *benoîte aquatique*, *Geum rivale*, Linn.; elle se trouve dans les lieux humides ou voisins des ruisseaux, en Europe; ses fleurs sont penchées et d'une légere couleur de rose. Il y a une variété appelée particuliérement *benoîte à fleurs penchées*, *Geum nutans*, Hort. Reg.; ses fleurs sont jaunes, les pétales cordiformes; ses tiges forment de larges touffes. La *benoîte de montagne*, *Geum montanum*, Linn.; une seule fleur grande et d'un beau jaune: on la trouve sur les montagnes des Pyrénées, du Dauphiné, de l'Auvergne, de la Suisse, et de l'Autriche. La *benoîte rampante*,

Geum reptans, Linn. ; indépendamment des feuilles et des tiges qui portent chacune une belle fleur jaune, elle pousse des rejets grêles, munis de quelques petites feuilles, couchés et rampans : cette espece se trouve dans la Vallée de Barcelonnette, dans les montagnes de la Provence, du Dauphiné, et de la Suisse. La *benoîte* de Kamtschatka, *Dryas pentapetala*, Linn. Amœn. Acad. ; la tige de cette *benoîte* qui croît naturellement au Kamtschatka, est une hampe terminée par une fleur blanche. *La benoîte à feuilles de potentille ;* c'est le *Dryas geoïdes* de M. *Pallas :* elle croît dans la Sibérie.

BENTAVEO. *Voyez* TIRAN.

BEORI ou DANTE ou MANIPOURIS. *Voyez* TAPIR.

BEPOLE. *Voyez* NIMBO.

BERBÉ. Nom que les Negres de Guinée donnent à l'espece de *genette* ou de *fouine*, que nous appelons *fossane*. Voyez FOSSANE.

BERBERIS. *Voyez* ÉPINE-VINETTE.

BERCE ou FAUSSE BRANC-URSINE, *Sphondilium vulgare hirsutum*, C. B. Pin. 157. *Sphondilium quibusdam sive Branca-ursina Germanica*, J. B. 3, Part. 2, 160. *Sphondilium*, Dodon. Pempt. 307. *Heracleum sphondilium*, Linn. 358. C'est une plante qui croît au bord des bois, dans les prairies humides, et fleurit en Mai et Juin. Sa racine est vivace, charnue et pleine d'un suc jaunâtre ; elle pousse une tige haute de deux à trois pieds, et même plus, creuse, cannelée, cylindrique, rameuse, velue, qui soutient des feuilles couvertes, notamment en dessous, d'un duvet assez fin, fort amples et découpées en plusieurs lobes ou parties qui sont assez ressemblantes à celles du panais. On a donné à cette plante l'épithete de *fausse branc-ursine*, parce qu'on a cru trouver dans ses feuilles quelque ressemblance avec les pieds d'un ours. Ses fleurs sont en ombelle, blanches ou purpurines, à cinq pétales inégaux ; il leur succede des graines aplaties, rayées sur le dos.

Dans ce genre de plantes à fleurs conjointes, et de la famille des *Ombelliferes*, on compte aussi : La *berce à feuilles étroites*, *Heracleum angustifolium*, Linn. ; elle croît en Suede et en Angleterre. La *berce* de Sibérie, *Heracleum Sibericum*, Linn. ; on mange ses jeunes feuilles en guise de légumes dans le pays. La *berce à*

M 4

larges feuilles, Voyez GRANDE BERCE. La *berce* d'Autriche, *Heracleum Austriacum*, Linn. Il y a aussi la *berce* des Pyrénées et celle des Alpes. Enfin la *berce naine* du Dauphiné.

Quelques-uns prétendent que notre *berce vulgaire* est plus nuisible qu'utile, qu'elle infeste les prés et les pâturages, et détériore les foins où elle se trouve trop abondante. Cependant les feuilles de la *berce* sont réputées émollientes; la semence et les racines sont incisives et apéritives; la racine, appliquée en cataplasme, dissipe les callosités. Les Polonois et les Lithuaniens font avec ses feuilles et sa semence une sorte de boisson qu'ils appellent *parst*, et qui tient lieu de biere aux pauvres gens. Les lapins sont friands des feuilles de cette plante. On fait quelquefois usage du suc de cette plante aspiré par le nez avec de l'eau de marjolaine, pour faire couler la pituite lorsqu'on est enchifrené; mais *Olaus Borrichius* dit dans les *Actes de Coppenhague*, en avoir vu des effets très-fâcheux: le visage grossit prodigieusement, et la personne est attaquée de vertiges, d'insomnie, etc. M. *Haller* dit que les membranes blanches de l'intérieur des tiges fistuleuses de la *berce*, macérées et distillées, donnent un esprit inflammable, que les Russiens préparent dans le Kamtschatka. On vante la *berce*, dit le même Auteur, pour guérir la *plica Polonica*. Voici, suivant M. *Steller*, l'usage et les propriétés de cette plante chez les Kamtschadales:

La *berce* leur est d'un aussi grand usage que la *sarane*. Voyez *ce mot*. Ils en mettent dans leurs tartes et leurs soupes, et ne peuvent s'en passer dans leurs cérémonies superstitieuses: elle est au nombre de leurs plantes douces. Lorsque les Russes se furent établis dans ce pays, ils remarquerent qu'on pouvoit tirer de la *berce* une liqueur spiritueuse, et c'est la seule eau-de-vie qu'on y vend aujourd'hui publiquement. La *berce* y est très-commune. Les Habitans la cueillent et la préparent de la maniere suivante: ils coupent les pédicules des feuilles, à l'endroit de leur insertion, ils les ratissent avec un coquillage, et en font des paquets de dix chacun; dès que ces paquets commencent à sentir, ils les enferment dans un sac, et il s'y forme

une poussiere douce qui provient vraisemblablement du sucre ou suc de la moëlle de la plante. Cette prétendue *plante sucrée*, comme ils l'appellent, approche, disent-ils, du goût de la réglisse : elle est assez agréable.

Ce sont les femmes qui en font la récolte ; elles sont néanmoins obligées de mettre des gants ; car son suc est si âcre et si caustique, qu'il fait élever des ampoules sur la chair par-tout où il tombe. Quand les Russes veulent en manger dans la saison du printemps, ils se contentent de la mordre, et prennent garde d'y toucher avec les levres. M. *Steller* dit avoir vu des personnes qui, pour n'avoir pas pris cette précaution, ont eu les levres, le menton, le nez et les joues couverts de pustules ; et quand elles crevent, l'enflure ne se dissipe qu'au bout de huit jours.

Pour retirer de l'eau-de-vie de cette plante, on met plusieurs brassées de *berce* dans un petit vaisseau qu'on place dans un lieu chaud, où on le laisse jusqu'à ce que la liqueur fermente, ce qu'elle ne tarde pas à opérer ; et souvent en cassant le vaisseau. Après en avoir préparé d'autres de la même maniere, on les mêle ensemble, et le tout fermente au bout de vingt-quatre heures. On met les herbes et la liqueur qu'elles ont produites dans une chaudiere que l'on couvre seulement avec un chapiteau de bois, auquel on adapte un canon de fusil. La premiere liqueur qui en sort a la force de l'eau-de-vie. Cette eau-de-vie cohobée, c'est-à-dire distillée une seconde fois, produit un esprit qui corrode le fer. Ce sont les riches du pays qui usent de cet esprit rectifié ; le peuple se contente de la premiere.

Le marc qui reste dans l'alambic sert à faire fermenter de nouvelles infusions ; quelquefois on le donne au bétail pour l'engraisser. Il convient d'observer que l'eau-de-vie qu'on retire de la plante sans l'avoir ratissée, jette dans la mélancolie ceux qui en boivent, et leur cause des délires. Suivant les remarques de M. *Steller*, cette eau-de-vie est très-pénétrante et contient un esprit acide qui noircit et coagule le sang. Elle enivre pour peu qu'on en boive, et rend le visage noir : il suffit d'en avaler quelques drachmes pour avoir pendant toute la nuit des songes affligeans, et le len-

demain des inquiétudes et des frayeurs, telles qu'on se croit être menacé de grands malheurs ; et ce qui est très-extraordinaire, c'est que notre Auteur a vu des gens qui ayant bu de l'eau froide le lendemain qu'ils s'étoient enivrés avec cette eau-de-vie, sont retombés dans une ivresse qui les empêchoit de se pouvoir tenir debout. Les Habitans se lavent les cheveux avec le suc qu'ils tirent de cette plante au printemps pour se garantir de la vermine, et trouvent que ce remede est le seul qui leur réussisse. Parmi les Kamtschadales, ceux qui veulent avoir des enfans, ne mangent point de la *berce* fermentée, dans la persuasion où ils sont que cette plante ainsi préparée éteint la puissance reproductive..... Tel est l'extrait du détail historique sur la *berce*, par M. *Steller*. Que de propriétés étranges et opposées ! Cette *berce* est-elle bien la nôtre ? Est-ce le climat ou la préparation qui lui donnent de telles vertus ? N'est-ce pas la *berce* de Sibérie ? On lui a donné le nom de *sphondilium*, parce que sa semence a l'odeur désagréable du *sphondile*, espece de ver qui ronge les racines des plantes.

On donne aussi le nom de *berce* à la *gorge-rouge* et à la plante qui donne l'*opopanax*. Voyez *ces mots* et *l'article* GRANDE BERCE.

BERGAMOTE. *Voyez* CITRONNIER.

BERGE. Nom donné aux rochers élevés à pic sur l'eau. Il y a sur la côte de Poitou des rochers que l'on appelle les *berges d'Olonne*.

BERGERONNETTE, *Motacilla*. Petit oiseau du genre XL de M. *Brisson*, et dont on a plusieurs especes ou variétés très-répandues dans l'ancien Continent. 1.° La *bergeronnette grise*, *pl. enl.* 674, *fig.* 1. Tout son corps est de couleur cendrée ; les couvertures de la queue sont noirâtres ; la gorge et le cou, d'un gris blanc, avec une espece de collier d'un gris-brun chez le mâle uniquement ; le dessous du corps est d'un blanc-gris ; les plumes des ailes, brunes et terminées de blanchâtre ; le bec, les pieds et les ongles sont bruns grisâtres.

Ces jolies especes d'oiseaux ont reçu leur nom de l'habitude qu'ils ont de suivre les troupeaux dans les champs, et spécialement les moutons. Ils sont natu-

rellement familiers et ne paroissent pas éviter la société de l'homme ; ils ne fuient pas loin ; ils reviennent aussi-tôt que l'apparence du péril est passée. En été, ils se nourrissent de mouches, de moucherons ; en hiver, ils se retirent sur le bord des lieux aquatiques pour s'y nourrir de vers. Les *bergeronnettes* ne s'accoutument point à la captivité. Quand ces oiseaux sont en amour, leurs mouvemens sont précipités ; les mâles courent et tournent autour de leurs femelles, en renflant les plumes du dos. Ils font communément leur nid à terre, près des ruisseaux, sur les rivages, et quelquefois au milieu des blés. Ce nid est construit extérieurement de mousse et d'herbes seches, garni en dedans de laine, de crin, de plumes. La femelle fait d'une seule ponte six ou huit œufs d'un blanc sale, parsemés de taches et de lignes brunes disposées irrégulièrement. L'espece de la *bergeronnette* paroît s'étendre dans l'Europe en général. Leur chant est doux, très-différent d'un cri aigu qu'elles jettent en prenant leur essor. (*Belon* les désigne ainsi : *Autre sorte de LAVANDIERES*).

Il y a aussi : La *bergeronnette grise des Indes*. La *bergeronnette jaune, pl. enl.* 28, ou *bergerette ;* c'est le *Ficedula* de M. *Brisson*, et le *Cauda tremula* des Italiens ; elle est un peu plus grande que l'espece grise : le mâle a une tache noire placée sur la gorge, et une raie blanche sous chaque joue ; le dessous du corps est jaune. La *bergeronnette du printemps, pl. enl.* 674, *fig.* 2, reparoît des premieres dans nos campagnes à la fin de l'hiver. Ces oiseaux ne different entre eux, peut-être, que par l'âge. La *bergeronnette à collier*, de l'Isle de Luçon ; la *bergeronnette* de Madras, grande et petite, (*Motacilla Maderaspatana, nigro alboque mixta*, Rai.) ont le bec, les ongles et les pieds noirâtres, ainsi que les *bergeronnettes* du Cap de Bonne-Espérance, *pl. enl.* 28, *fig.* 2. Celle de l'Isle de Timor, a les pieds d'un rouge pâle ; son bec est large d'abord, rétréci ensuite, puis renflé. La *bergeronnette* de Java ne paroît être qu'une variété de la *bergeronnette jaune*.

BERGFORELLE, *Salmo alpius*, Linn. *Umbla minor*, Gesn., Aldr., Willugh. ; en Suede, *Rotele, Roding ;* en Suisse, *Reutele ;* en Angleterre, *Torgoch*. Ce poisson

est du genre du *Salmone* : il se trouve dans les lacs de la Laponie et de l'Angleterre, où l'on prétend qu'il n'y a aucune autre espece de poisson. *Willughby* dit qu'ils nagent par troupes : leur chair est molle et tendre ; elle prend une légere teinte de rouge par la cuisson : on la regarde, dans le Comté de Galles, comme un aliment très-délicat, et on lui donne la préférence sur les mets les plus recherchés. La forme de ce poisson a des rapports avec celle de la truite ; mais elle est plus alongée et plus effilée : l'ouverture de la gueule est ample ; la mâchoire inférieure est plus rétrécie et un peu plus longue que la supérieure : elles sont, ainsi que la langue, garnies de petites dents aiguës : les trous des narines sont doubles de chaque côté. Il y a treize rayons à la nageoire du dos ; quatorze, aux pectorales ; dix, aux abdominales ; douze, à celles de l'anus ; dix-neuf, à celle de la queue. Le dos est d'un vert olivâtre, parsemé de points d'un gris obscur ; le ventre d'un rouge plus ou moins clair, ainsi que les nageoires de la partie inférieure. Les yeux ont l'iris jaune, marqué de points noirs. Il y a de ces poissons qui ont douze à seize pouces de longueur.

BERGSNYLTRE, *Labrus suillus*, Linn. *Sparus bergsnyltra*, It. Wgoth. 179. Poisson du genre du *Labre*. On le trouve dans l'Océan. La nageoire du dos a dix-sept rayons, dont neuf sont épineux, accompagnés d'un filament qui sort de la partie postérieure de leur base. Les pectorales ont chacune treize rayons ; les abdominales six, dont trois épineux ; celle de l'anus dix, dont trois épineux ; celle de la queue en a quatorze : la surface supérieure est marquée d'une tache noire.

BERICHOT. *Voyez* ROITELET.

BERIL, *Beryllus*. Nom que les anciens ont donné à l'*aigue-marine* Orientale des Modernes, et même à plusieurs autres especes de pierres précieuses qui portent présentement d'autres noms. Le *beril* tenoit le huitieme rang sur le pectoral du Grand-Prêtre Juif. *Voyez* AIGUE-MARINE.

BERINGENE. *Voyez* MELONGENE.

BERLE ou ACHE-D'EAU, *Sium aut Apium palustre* ;

foliis oblongis, C. B. Pin. 154. *Berula officinarum*, Chom. 416. *Sium latifolium*, Linn. 361. C'est une plante aquatique qui croît dans les ruisseaux et les fossés aquatiques, comme le *cresson de fontaine*. Ses racines sont vivaces, noueuses, rampantes, blanches et fibreuses. Sa tige est cannelée, droite et branchue, haute de deux pieds ou environ. Ses feuilles sont lancéolées, longues de deux pouces, dentées et rangées par paire sur une côte terminée par une seule feuille : elles ont une saveur âcre. Ses fleurs sont blanches, en rose, disposées en ombelle; il leur succede de petits fruits arrondis, composés de deux graines âcres, odorantes. M. *Deleuze* observe qu'à la naissance de l'ombelle générale et de chacune de ses subdivisions est une fraise de feuilles courtes rabattues. Cette plante est antiscorbutique : on la mange en salade; on la prescrit dans les bouillons apéritifs, lorsqu'il s'agit de rétablir le ressort des solides et la fluidité des liqueurs. On prétend qu'elle est nuisible aux bestiaux qui en mangent, et qu'elle produit une frénésie dans les bœufs ou les vaches, qui les porte à se battre à coups de tête. La *berle* differe de l'*ache* ordinaire, qui n'est qu'une espece de *céleri* sauvage. *Voyez* CÉLERI.

On distingue : La *berle aromatique*, *Sium aromaticum*; *Sison officinarum*, Tourn. Inst. 308; on la cultive dans nos jardins : c'est le *Sison faux-amome*, *Sison amomum*, Linn. 362. Ses semences ont l'odeur de l'*amome en grappe* des boutiques. On nous apporte quelquefois cette semence du Levant : on l'estime propre pour la colique venteuse. Il y a : La *berle* des blés, *Sison segetum*, Linn. La *berle nodiflore*, *Sium nodiflorum*, Linn. La *berle* de Virginie, *Sium rigidius*, Linn. La *berle* à feuilles dentées en maniere de faucille, *Sium falcaria* : c'est l'*Ammi perenne*, Tournef. 305; l'*Eryngium montanum*, Lobel. La *Berle* à feuilles de panais, de la Sicile, *Sium Siculum*, Linn.; c'est le *Myrrhis pastinacæ foliis*, *lætè virentibus*, Tourn. Cor. 22. La *Berle* Grecque, *Sium Græcum*, Linn.; c'est le *Ligusticum Græcum*, *folio Apii*, Tourn. Cor. 23. La *Berle* de Canada, *Sison Canadense*, Linn. *Myrrhis Canadensis trilobata*, Moris. La *Berle inondée*, *Sison inundatum*, Linn. La *Berle verticillée*, *Carvi foliis tenuissimis*, *Asphodeli radice*, Tourn. 306;

c'est le *Daucus pratensis* de Dalechamp. La *berle* à tige nue, *Sium nudicaule* : cette espece croît dans la Russie et dans les lieux salins, fangeux et stériles qui avoisinent le Wolga : elle fleurit en Août. Le *chervi*, le *ninsin* appartiennent aussi au genre de la *Berle*.

BERMUDIENNE (la). *Voyez à l'article* IRIS BULBEUX.

BERNACLE, ou BERNACHE, ou BERNICLE en Bretagne, CONQUE ANATIFERE. Espece de coquillage multivalve des plus singuliers, qui, selon les observations de *Needham*, paroît tenir beaucoup des *polypes à panaches*. Voyez ce qu'il en est dit *au mot* CONQUE ANATIFERE.

Le nom de *bernache* ou *brenache* se donne aussi à une espece d'oie, *Bernicla*. Voyez OIE NONNETTE.

BERNARD-L'HERMITE ou LE SOLDAT, *Cancellus*. Animal demi-crustacée qui ressemble beaucoup par la partie antérieure à l'*écrevisse* ou à la *langouste*, mais dont la partie postérieure n'est point recouverte d'écailles. La Nature lui a donné l'instinct de se réfugier dans des coquilles vides, univalves et contournées, qu'il rencontre, et de s'en approprier une pour un an, plus ou moins grande, selon le degré de son accroissement annuel. On en distingue deux especes, celui de *mer* et celui de *terre*. Celui de mer, *Cancellus marinus*, se loge quelquefois aussi dans les *zoophytes* qui ont des cavités propres à le recevoir, ou dans d'autres corps qu'il trouve convenables pour mettre les parties molles de son corps à l'abri de tout ce qui pourroit le blesser, et assez légers pour qu'il puisse se déplacer avec sa loge, lorsqu'il veut changer de lieu.

On donne à cet animal le nom de *bernard-l'hermite*, parce qu'il vit solitaire dans sa cellule ; et celui de *soldat*, parce qu'il est dans sa coquille comme un soldat dans sa guérite. La partie antérieure de son corps est crustacée, couverte de quelques poils épars çà et là : elle est garnie ou environnée de cinq paires de pattes violettes, quelquefois de couleur rose, velues et couvertes de tubercules, tantôt aplatis, tantôt pointus. *Nicolson* dit que la premiere paire de pattes est composée de cinq articulations, dont la derniere est terminée par une tenaille garnie de dents : les deux autres

paires suivantes sont composées de six articulations, dont la derniere est terminée par une griffe pointue et arquée. Ces quatre pattes servent au *soldat* pour marcher. La quatrieme paire de pattes est plus mince, plus courte, et a cinq articulations, dont la derniere porte une petite tenaille arquée dans la partie supérieure. Les deux dernieres pattes sont les plus petites, à cinq articulations, une tenaille dentelée les termine. Les yeux, les antennes, la bouche sont comme chez l'*écrevisse* de mer : deux petits bras articulés servent à porter la nourriture à la bouche. Le dos est divisé en quatre compartimens cuirassés ou crustacées, unis ensemble par une membrane. La partie postérieure du corps est charnue, mollasse, couverte d'une membrane unie, divisée en dessous par quatre anneaux terminés sur les bords des deux côtés par une espece d'aileron mince, transparent et un peu velu. La queue, proprement dite, est à la suite des anneaux; plusieurs lames assez minces et légérement crustacées, la composent: l'anus est placé un peu au-dessous des lames.

C'est par le moyen de ces grosses pattes ou tenailles, semblables à celles des *écrevisses*, que le *soldat* se cramponne sur le sable, et qu'il défend l'entrée de sa coquille : elles lui servent aussi à saisir les petits poissons et les insectes dont il se nourrit. Lorsqu'il entend quelque bruit, il se retire si avant dans sa coquille, qu'on la prendroit pour une coquille vide.

Cet animal ne sort et n'abandonne sa coquille que pour déposer ses œufs et chercher sur le rivage une nouvelle coquille : car à mesure qu'il prend de l'accroissement, la coquille qu'il avoit habitée devient trop étroite. C'est un spectacle assez agréable de voir un de ces *soldats* occupé à chercher un nouveau domicile. Dès qu'il rencontre une coquille, il sort de son ancienne, et il essaie ce nouveau logement. Si elle n'est pas proportionnée à sa taille, il va plus loin en chercher une autre, jusqu'à ce qu'il en trouve une qui lui convienne. L'a-t-il trouvée, il fourre son derriere au dedans avec grande précipitation, et fait gaiement trois ou quatre caracoles sur le rivage. Ce cynique, si l'on peut parler ainsi, roule la coquille d'autrui comme son propre tonneau. S'il arrive que

deux *soldats* s'arrêtent à la même coquille, il se livre un combat, et le foible, obligé de céder au plus fort, abandonne la coquille, qui devient le prix du vainqueur.

On trouve le *bernard-l'hermite* sur le bord de la mer, dans la boue. C'est une erreur de penser que chaque espece de *soldat* soit attachée à une espece de coquille; chacun choisit celle qui lui convient le mieux, et c'est toujours dans celles qui ont des spires. Lorsqu'on prend ce demi-crustacée, il jette, dit-on, un petit cri, et tâche de saisir avec sa serre celui qui veut le prendre; s'il l'attrape, il le pince de toutes ses forces. Le meilleur moyen de lui faire lâcher prise, est de chauffer sa coquille; c'est même aussi le moyen de l'en faire sortir; car on ne l'en retire pas facilement.

En Amérique, il y a des *soldats*, (*Caracol-soldado*), que les habitans mangent, et ils les trouvent assez bons; mais on dit qu'ils sont pernicieux pour les étrangers. On trouve dans leur coquille environ une demi-cuillerée d'eau claire, qui est un remede souverain contre les pustules, qu'excite sur la peau le lait du *mancénillier*, espece d'arbre. *Voyez* MANCÉNILLIER.

Lorsque les Sauvages pêchent un certain nombre de ces crustacées, ils les enfilent et les exposent au soleil pour en faire fondre la graisse, qui se convertit en une espece d'huile, dont la vertu est admirable pour les rhumatismes, auxquels ils sont sujets. On observe que les *soldats marins*, qui ont été pris dans les filets des Pêcheurs languissent et meurent au bout de quelques heures, s'ils sont privés de leur élément habituel. On en voit quelquefois de monstrueux qui sont logés dans les lambis ou dans d'autres grosses coquilles.

Le *soldat de terre*, *Cancellus terrestris*, est assez semblable à celui de mer; mais il est communément plus petit : les plus gros ont à peine quatre pouces de longueur. Il ne se loge que dans les coquilles terrestres; il recherche les endroits secs. On en trouve vers les bords de la mer et dans les mornes. Il évite les lieux fangeux où l'on ne trouve que de petits crabes. Il se nourrit d'excrémens, d'insectes, d'herbes, de feuillages. *Nicolson* dit que si on le met dans l'eau, soit

de

de mer, soit de riviere; et qu'un obstacle l'empêche d'en sortir, il y périt en peu de temps.

Nicolson fait mention du *faux bernard-l'hermite*, qu'il définit ainsi : *Cancellus marinus in bivalvibus degens.* Le dessous de son corps est seulement crustacée, tandis que le dessus est mollasse, membraneux, et tient communément à la valve d'une came ou d'un cœur. Des Observateurs instruits, et qui ont visité les parages qu'a parcourus *Nicolson*, nient l'existence d'un tel *bernard-l'hermite*, et les singularités qu'il attribue à cet animal. Au reste, consultez cette merveille dans l'*Essai sur l'Hist. Natur. de Saint-Domingue*, pag. 338 et suiv.

BERTONNEAU. C'est le *Turbot.* Voyez *ce mot.*

BERVISCH. Nom que les Hollandois donnent à la *Lompe.* Voyez *ce mot.*

BESONS. *Voyez à l'article* Bouc.

BESSI, *Metrosideros Amboinensis*, Rumph. Amb. *Lignum ferreum vulgare Amboinensium; Malaïcè Cajubessi, Macassaricè Bajang.* Le *bessi* est un grand arbre assez commun dans les Moluques ; il paroît être de la famille des *Légumineuses*, et avoir des rapports avec les *canéficiers.* Son tronc, qui est rarement droit, soutient une cime fort étendue de toutes parts ; son écorce est grisâtre, lisse, mais crevassée et détachée par lambeaux vers le bas du tronc. Ses feuilles sont ovales, fermes, coriaces, glabres et d'un vert gai. Ses fleurs sont jaunâtres, à cinq pétales, et viennent en grappes courtes à l'extrémité des rameaux. Les fruits sont des gousses aplaties, assez droites, longues de huit à onze pouces, larges de deux pouces et demi, d'un brun foncé dans leur maturité, et qui renferment quatre à six graines.

Lorsqu'on entame un peu profondément la substance de cet arbre, il en découle un suc d'un beau rouge de sang, qui fait sur le linge des taches presque ineffaçables. Dans les individus tout-à-fait développés, l'aubier n'a pas plus de deux doigts d'épaisseur ; le bois, proprement dit, que cet aubier recouvre, est d'un beau brun, pesant et très-dur. *Rumphius* cite une variété de cet arbre, dont la couleur du bois est d'un roux pâle, *Metrosideros rubra.* Le *bessi* est le principal

et le meilleur des bois de charpente que l'on emploie dans les Moluques ; et comme le bois prend un beau poli, à cause de sa dureté, on en fait divers meubles et des ouvrages de tour qui présentent une surface luisante, d'un brun très-agréable. Il paroît que le *bessi* est le *bois de fer* de l'Asie.

BESTEG, *Terra pinguis*. Nom que les Mineurs Allemands donnent à une terre onctueuse de différentes couleurs, qui paroît être la même que celle que des Minéralogistes ont nommée *bestieg*, et dont la découverte annonce, de même que le *quartz gras*, la proximité des filons ; car cette terre les accompagne toujours et indique leur richesse.

BÉTAIL, *Pecus*. Nom donné à toutes les especes de quadrupedes dont l'homme se sert, soit pour sa nourriture, soit pour la culture des terres. On distribue les bestiaux en *bêtes à cornes* (*armenta*), tels que les bœufs et les vaches ; ou en *bêtes à laine*, tels sont les moutons, les brebis, les boucs et les chevres.

BÊTE, *Bestia*. On entend par ce mot un animal brute, affranchi des lois de la raison, qui conserve son être particulier et son espece par l'attrait du plaisir, et par l'instinct du besoin. La *bête* veut et agit ; mais toutes les fonctions qui marquent de l'intelligence sont bornées chez elle. Elle subit, comme nous, la mort, mais sans la connoître. La *bête* est comme un instrument actif qui exécute et suit les volontés de l'homme. Voyez *au mot* HOMME, la différence de la *bête* avec l'espece humaine. Voyez aussi *au mot* ANIMAL, la progression comparée dans l'échelle des différens genres d'animaux.

BÊTE A LA GRANDE DENT. *Voyez* VACHE MARINE.

BÊTE A DIEU. *Voyez* COCCINELLE.

BÊTE A FEU. *Voyez à l'article* MOUCHE LUISANTE.

BÊTE NOIRE des Boulangers. C'est une espece de *Blatte*. Voyez *ce mot*.

BÊTE PUANTE. C'est le nom d'un animal qui est fort commun à la Louisiane ; il est plus petit qu'un chat de huit mois. Le poil du mâle est d'un très-beau noir ; celui de la femelle est mêlé de blanc : il a les oreilles et les pattes d'une souris. Cet animal foible et très-lent dans sa démarche, a été pourvu par la Nature

d'une singuliere arme défensive. Lorsqu'on est près de l'atteindre en le poursuivant, il lance son urine sur celui qui le poursuit ; et elle est d'une odeur si forte et si suffoquante, qu'aucun homme et aucun animal n'ose en approcher, ou l'on est obligé de se retirer pour reprendre haleine, ce qui donne le temps à la *bête puante* de s'éloigner par la fuite. Recommence-t-on à la poursuivre, elle lâche une seconde dose et continue ainsi de battre en retraite, jusqu'à ce qu'elle se trouve en sureté. De plus, cette odeur insupportable est si tenace, qu'elle ne se dissipe que très-difficilement. Ce qu'il y a de remarquable, c'est que cependant cet animal ne se nourrit que de fruits et de différentes graines. La *bête puante* du Cap de Bonne-Espérance, appelée par quelques-uns le *blaireau puant*, se sert de la même ruse. *Voyez* BLAIREAU PUANT. La *bête puante* de la Louisiane est ou le *Coase* ou le *Conepate*. Voyez *à l'article* MOUFFETTES.

BÊTES ROUGES. Petits animaux d'une belle couleur rouge, luisans, et de la grosseur de la pointe d'une épingle. Ces insectes se sont tellement multipliés à la Martinique et dans les autres Isles de l'Amérique, qu'on ne sauroit faire un pas sans en être fort incommodé, à moins qu'on ne soit dans les bois : on les trouve par-tout et par milliers sur la terre nue, comme sur les plantes, mais particuliérement dans les savannes ou prairies. Quand on s'y promene, on est aussi-tôt assailli de ces petites bêtes par tout le corps. Elles montent quelquefois jusque dans les cheveux. Elles s'attachent à la chair, où elles enfoncent leur trompe pour sucer ; cette piqûre fait naître aussi-tôt une petite enflure enflammée, et qui cause les plus cuisantes démangeaisons. Comme il est presque impossible d'y résister sans se gratter, il en résulte souvent des ulceres qui sont toujours dangereux et longs à guérir. Pour se délivrer des *bêtes rouges*, on se lave avec de l'eau dans laquelle on mêle du jus de citron, ou de l'eau-de-vie, ou du tafia. Ces animaux, quoiqu'un peu moins dangereux que les *chiques*, s'attachent encore à la peau des animaux, notamment à ceux qui sont à la pâture, et leur causent aussi une démangeaison si cruelle, si épouvantable, que pour s'en

délivrer, ils se frottent contre les pierres et les arbres, comme s'ils vouloient se déchirer. *Voyez* CHIQUES.

BÉTEL, BÉTRE ou TEMBOUL, *Betela-codi.* C'est une plante que l'on dit être de la famille des *Convolvulus*, et qui croît dans les lieux maritimes aux Indes Orientales. Elle s'attache, comme le lierre, aux arbres voisins. Ses feuilles sont en cœur; elles ressemblent moins à celles du *citronnier* qu'à celles du grand *liseron*, et ont un petit goût d'amertume. Ses fruits ressemblent à la queue d'un lézard ou d'un loir. On cultive cette plante comme la vigne.

Les Indiens mâchent presque toujours de ces feuilles, qu'ils mêlent avec de l'*aréca*, du *cardamome*, des *girofles*, du *caté* ou autres aromates, et des écailles d'huîtres calcinées; ce qui donne à leur salive et à leurs levres une couleur rouge ensanglantée, qui nous déplairoit beaucoup. Cette composition raréfie la pituite, fortifie l'estomac, raffermit les gencives, et donne à leur haleine une odeur très-agréable. On prétend que sans l'usage du *bétel*, ils auroient naturellement l'haleine fort puante.

Lorsqu'on se quitte pour quelque temps, on se fait présent de *bétel*, que l'on offre dans une bourse de soie. On n'ose parler à un homme en dignité sans avoir du *bétel* dans la bouche. Les femmes, et sur-tout les femmes galantes, en font grand usage, et le regardent comme un puissant attrait pour l'amour. On mâche du *bétel* pendant les visites; on en tient à la main; on s'en offre en se saluant et à toute heure, comme nous faisons ici de la poudre du tabac. Une boîte à *bétel* est ordinairement garnie des drogues suivantes: 1.° de feuilles de *bétel*; 2.° de chaux de coquilles; 3.° de noix d'areque; 4.° de caté-cambé, ou *caté Indien*; 5.° de cardamome; 6.° de feuilles de tabac. Par ce moyen chacun assaisonne sa feuille de *bétel* suivant son goût. Le grand usage qu'en font les Indiens leur carie les dents de bonne heure; souvent ils n'en ont plus à l'âge de vingt-cinq ans. On lit néanmoins dans l'*Encyclopédie*, que l'usage du *bétel* devroit être préféré au tabac, au moins pour l'odeur; et que si les dents s'en trouvoient mal, l'estomac en seroit plus sain et plus fort; car il y a dans ce pays-ci plus de gens qui manquent par l'estomac que par les dents.

BÉTOINE, *Betonica vulgaris purpurea*, J. B. 3, 301, C. B. Pin. 235. *Betonica officinalis*, Linn. 810. C'est une plante qui croît communément dans les bois et les lieux ombragés, en Europe. Sa racine est annuelle, de la grosseur du pouce, coudée, brune, fibreuse et amere. Ses tiges quadrangulaires, droites et simples, légérement velues, s'élevent à la hauteur d'un pied et demi. Ses feuilles sont d'un vert foncé, crénelées tout autour, d'une odeur aromatique, ovales, oblongues, ridées et un peu velues, opposées deux à deux, pétiolées, et laissant entre ses feuilles beaucoup d'intervalle de la tige à nu; les feuilles supérieures presque sessiles et dentelées. Ses fleurs sont verticillées, en gueule, purpurines (une variété les a blanches), et disposées en épis denses et interrompus; la levre supérieure est peu concave, échancrée par le bout. Ses graines sont arrondies, brunes, et renfermées au fond d'une capsule qui étoit le calice de la fleur, et le calice est à cinq pointes égales.

On distingue une *bétoine* du Levant, *Betonica Orientalis*, Linn. 811, Tourn. Cor. 13. Sa tige est haute de deux pieds, carrée et velue; les feuilles qui partent de la racine sont en cœur, très-alongées, crénelées et velues; celles de la tige presque sessiles. Ses fleurs sont d'un pourpre clair, en verticilles rapprochés et non interrompus. On trouve encore dans le Levant une autre espece de ce genre, c'est la *Bétoine laineuse*, *Betonica heraclea*, Linn. Il y a aussi la *bétoine velue*, *Betonica hirsuta*, Linn. *Betonica rubicundissimo flore Montis Aurei*, Tourn. 203 : cette espece se trouve sur les Alpes, les Pyrénées et le Mont-d'Or. Il ne faut pas la confondre avec la *bétoine alopécuroïde*, *Betonica alopecuros*, Linn. *Betonica Alpina latifolia major, villosa, flore luteo*, Tourn. 203. *Betonica montana, lutea*, Barell. Icon. 339 : cette espece croît sur les montagnes de la Provence et des Alpes. Ses fleurs sont d'un jaune pâle.

Les feuilles et les fleurs de la *bétoine vulgaire* sont d'un grand usage en Médecine : elles sont apéritives, résolutives, céphaliques et vulnéraires. Leur décoction est utile dans les migraines et engourdissemens des membres : on prétend que plusieurs goutteux ont été

guéris par l'usage continué des feuilles et fleurs de *bétoine*, accompagné d'un régime approprié.

Les parties subtiles odorantes qui s'élevent de cette plante lorsqu'elle est verte, sont si vives, que l'on dit que les Jardiniers et autres gens qui arrachent de la *bétoine*, deviennent ivres et chancelans, comme s'ils avoient bu du vin. Aussi M. *Haller* dit-il que la *bétoine* ayant une odeur de *lamium*, en a apparemment les effets, qui ne peuvent être céphaliques ; et que les Anciens avoient une plante du nom de *bétoine*, dont on a attribué les vertus à la nôtre, qui pourroit bien être très-différente de celle des Anciens.

Les racines de *bétoine* purgent par haut et par bas ; effet bien différent de celui des feuilles et des fleurs ; ce qui prouve que les diverses parties d'une même plante peuvent avoir des vertus différentes, suivant la nature des sucs qu'elles contiennent et la différence d'organisation.

BÉTOINE D'EAU. *Voyez* SCROPHULAIRE AQUATIQUE.

BÉTOINE DES MONTAGNES, dite le TABAC DE MONTAGNE. *Voyez à l'article* DORONIC.

BÉTOIRE. Nom donné dans les campagnes à des trous peu larges et peu profonds en apparence, qui absorbent, dans les terrains où il s'en trouve, l'eau de la pluie sans la dégorger. *Voyez l'article* RIVIERE, *inséré à la suite du mot* FONTAINE. La *bétoire* est une sorte d'abyme ou de gouffre aquatique. *Voyez* ABYME.

BETTE ou POIRÉE COMMUNE, *Beta vulgaris*, Linn. 322. Plante bisannuelle, potagere, dont on distingue plusieurs especes ; savoir : La *bette* ou *poirée blanche* ou *réparée*, *Beta alba vel pallescens*, *quæ Cicla officinarum*, C. B. Pin. 118, Tourn. 502. *Beta candida*, Dod. Pempt. 620 ; et la *rouge*, *Beta rubra vulgaris*, C. B. Pin. 118. Ces plantes, de la famille des *Arroches*, ont des racines dures et cylindriques, blanches et de la grosseur du petit doigt. Elles portent sur des tiges droites, hautes de trois pieds et cannelées, des fleurs petites, à étamines, formant de longs épis, et auxquelles succedent des fruits presque sphériques, qui contiennent deux ou trois graines. Les feuilles de ces plantes sont alternes, larges, épaisses et succulentes ; les unes sont blanches, les autres rouges. Il y a aussi la *bette de Crete* à semence épineuse.

Les *cardes poirées* se replantent aux mois d'Avril et de Mai : ce ne sont guere que les pieds de poirée blonde ou légérement jaunâtre, replantés en planche, qui poussent de grandes feuilles, dont la côte blanche et épaisse est la véritable *carde* qui sert aux potages et aux entremets, comme celles du cardon d'Espagne, avec lesquelles il ne faut pas les confondre.

Les *bettes* appelées *betteraves*, sont à grosses racines de rave. Ce sont des especes ou des variétés du genre de la *Bette*. Il y en a à racine rouge, *Beta rubra, radice rapæ*, Bauh. Pin. 118. *Beta rubra Romana*, Dod. Pempt. ; d'autres sont jaunes, *Beta lutea, major ;* d'autres sont blanches, *Beta pallidè virens, major*, Bauh. Pin., Tourn. Ces racines sont charnues, tendres, épaisses de deux ou trois pouces, longues de sept à dix pouces, et faites comme celle de la rave. La tige des *betteraves* s'éleve un peu plus que celle des *poirées*. La *betterave* rouge a sa racine de couleur de sang en dedans et en dehors ; et ses feuilles, sur-tout leurs pétioles, d'un rouge foncé. La *betterave* à racine jaune a les côtes de ses feuilles jaunes ; tout ce qui est rouge ou jaune dans ces deux *betteraves*, est blanc ou d'un vert pâle dans la *betterave* blanche. Ces plantes sont originaires des lieux maritimes de l'Europe Australe. On mange les *betteraves* coupées par tranches en salade, après les avoir fait cuire : les jaunes sont les plus délicates. On prétend que l'espece qui est rouge, donne à l'urine cette couleur. Les feuilles de *poirée* sont émollientes : le suc de la racine, pris par le nez, excite l'éternuement ; mais cette errhine a été fatale à une jeune personne, qui en souffrit des douleurs cruelles dans la tête qui enfla prodigieusement. Malgré cette propriété de la *bette*, M. *Margraf* en a tiré, ainsi que de la racine du *chervis*, un sel essentiel qui est un véritable sucre. La racine de la *betterave* sauvage ou champêtre, est appelée aujourd'hui *racine de disette :* on l'emploie, ainsi que ses feuilles, en fourrage.

On trouve sur les bords de la mer, en Provence et en Angleterre, une *poirée* bisannuelle, dont la tige longue d'un pied et demi, est un peu couchée à sa base, glabre, cannelée ; les feuilles alternes, ovales,

lisses et succulentes ; les fleurs sont axillaires, presque en épi alongé, garnies de petites feuilles : les semences en forme de rein.

BETTERAVE. *Voyez ci-dessus* BETTE.

BEURICHON. Nom, en quelques Provinces, du *roitelet huppé.*

BEURRE DE BAMBUK ou BATAULE. C'est une espece de graisse végétale que les Maures et les Negres du Sénégal recueillent d'un arbre qui croît dans le pays de Bambuk, et dans quelques autres endroits sur les bords du Sénégal.

L'arbre qui produit le fruit dont on tire cette graisse est d'une grosseur médiocre. Ses feuilles sont petites, rudes, et rendent un jus huileux lorsqu'on les presse. Le tronc de l'arbre même donne aussi par incision un peu de cette liqueur grasse. Son fruit est rond, de la grosseur d'une noix et couvert d'une coque, avec une petite peau seche et brillante. Il est d'un blanc rougeâtre, ferme comme le gland, huileux, et d'une odeur aromatique. Le noyau est de la grosseur d'une muscade, et contient une amande.

Les Negres sont passionnés pour ce fruit. Après en avoir séparé une partie qui tient de la nature du suif, ils pilent le reste, et le mettent dans l'eau chaude. Il surnage pour lors une graisse qui leur tient lieu de beurre et de lard. Les Européens qui en mangent ne le trouvent pas différent du lard, à l'exception d'une petite âcreté qui n'est pas désagréable. Cette graisse, sans être aussi blanche que celle du mouton, a la même consistance. Les Negres l'emploient et la préferent à l'huile de *palmier* pour les douleurs de nerfs. *Histoire des Voyages, tome II.*

BEURRE DE PIERRE. *Voyez à l'article* ALUN.

BEZETTA. *Voyez à la fin de l'article* COCHENILLE.

BEZOARD ou CALCUL D'ANIMAL, *Calculus animalis.* Concrétion inorganique, solide, comme pierreuse, qui se trouve et se forme dans le corps de certains animaux, et dans différentes parties, telles que l'estomac, le canal salivaire, les intestins, la vésicule du fiel, la vessie et les reins. Ces divers *bézoards* different par la substance, la forme et le volume : il y en a qui ressemblent à une féve, d'autres sont

ronds ou oblongs, ou ovoïdes, tantôt unis, tantôt raboteux, etc. Il y en a depuis la grosseur d'un pois jusqu'à celle d'un melon; mais on les connoîtra mieux en les examinant dans les Cabinets des Curieux, que par les descriptions qu'on en pourroit donner.

Les animaux herbivores des régions de l'Asie Méridionale, et aussi de l'Afrique et de l'Amérique, produisent plus communément des *bézoards* que les animaux des climats tempérés : ceux des pays froids en fournissent encore moins.

On distingue principalement les *bézoards* en Orientaux et en Occidentaux. Les *gazelles* ou *chevres des Indes* donnent le *bézoard* Oriental; l'*ysard* ou *chamois*, le *lama* et l'*alpaca du Pérou*, donnent le *bézoard* Occidental; les *chevres domestiques* donnent les *bézoards* ordinaires. Ceux qui viennent d'Egypte, de Perse, des Indes, de la Chine, sont tirés d'une espece de *bouc*. Il y a aussi les *bézoards* du caïman, du porc-épic, du sanglier, du singe-douc, de la tortue, de l'éléphant, du cheval, du mulet, du rhinocéros, de la vigogne, du chien, du bœuf, du morse, du castor. La pierre de la vessie de l'homme est aussi une espece de *bézoard*. Voyez *l'article* CALCUL.

Les *bézoards* sont composés de couches concentriques, de couleur verdâtre ou olivâtre, tachetées de blanc dans leur épaisseur. Toutes les lames n'ont ni la même couleur ni la même épaisseur : elles s'écrasent facilement sous la dent, ont une saveur glutineuse, urineuse, et donnent une légere teinte à la salive. On remarque presque toujours au centre du *bézoard* quelques corps, tels que des pailles, du poil, des grains, du bois, des noyaux, etc. Ces corps ont servi de point d'appui pour la formation des couches. Les *bézoards* sonnent quelquefois comme les *géodes*, en les agitant; effet produit par le corps dur qui avoit servi de point d'appui, et qui s'est détaché.

On attribue au *bézoard*, sur-tout à l'Oriental, de grandes vertus sudorifiques : on croit qu'il chasse les venins hors du corps. Ces *bézoards* qui proviennent des chevres et gazelles de l'Asie, sont d'autant plus chers, qu'ils sont plus gros. Comme les vrais *bézoards* sont très-chers, on en a fait de factices. Par exemple,

les compositions nommées *pierres de Goa* ou *de Malacca*, sont de *faux bézoards*. Voici la maniere dont on s'y prend.

On fait avec des serres d'*écrevisses de mer*, des coquilles d'*huitres* broyées sur le porphyre, du *musc* et de l'*ambre gris*, une pâte que l'on réduit en boulettes, de la forme des *bézoards*, et qu'on roule ensuite dans des feuilles d'or. Ceux qui veulent imiter davantage les vrais *bézoards* ne les recouvrent point de feuilles d'or. Cette supercherie seroit cependant utile pour imiter les *bézoards de bœuf*, s'il étoit vrai, comme on le lit dans une observation des *Ephémérides*, que les *bézoards* de cet animal ont une couleur d'or et un brillant métallique, lorsqu'on a enlevé les premieres couches. On distingue ces *bézoards* factices, en imprimant une trace sur un morceau de papier frotté de céruse, de craie ou de chaux; si la trace devient d'un jaune verdâtre ou olivâtre, c'est la marque que le *bézoard* est naturel; du moins jusqu'à présent on n'a pu donner cette propriété aux *bézoards* factices. Les *bézoards* naturels s'imbibent d'eau et d'esprit de vin, troublent ces liqueurs, et font effervescence avec les acides.

On peut regarder comme des especes de *bézoards* les pierres nommées improprement *yeux d'écrevisses*. Quant aux perles, ce sont des especes d'exostoses nacrées.

De tous les *bézoards*, celui du *porc-épic* (*piedra del porco*), est le plus cher. Il est gras et savonneux à l'œil et au toucher, d'une couleur verdâtre ou jaunâtre: on en trouve aussi de rougeâtres et de noirâtres. On auroit peine à croire le cas qu'on en fait en Hollande. Nous avons vu un de ces *bézoards*, de la grosseur d'un petit œuf de pigeon, chez un Juif à Amsterdam, qui le vouloit vendre six mille livres. On les loue dans ce pays et en Portugal dix livres dix sous (un ducat) par jour aux gens qui se croient attaqués de contagion, et qui s'en préservent en les portant en amulette, de même qu'on fait en Allemagne des pierres d'*aigle*, pour faciliter l'accouchement; de l'*aimant* en France, pour guérir de la fievre; du *jade* en Espagne, pour préserver de la gravelle. Voilà un tableau assez frappant de la superstition et des folies de l'imagination humaine. *Voyez* PIERRE DE PORC-ÉPIC.

Ainsi les *bézoards* varient relativement à la différence des animaux, des climats, et des causes accidentelles. En général, il paroît que le *bézoard* est, ou une substance mucilagineuse et tartareuse, durcie ; ou un résidu de nourriture végétale, et qui ne se trouve pas, ou rarement, dans les animaux carnassiers, et qui ne se produit que dans ceux qui se nourrissent de plantes : quelques Chimistes soupçonnent que les *bézoards* de la vessie sont formés, pour la plus grande partie, par un acide concret particulier.

Le *bézoard* d'Allemagne est le *bézoard* de poil, plus connu sous le nom d'*égagropile*. Voyez *ce mot*, et ce qui est dit des *bézoards* que fournissent les lamas, etc. à l'*article* PACOS.

BÉZOARD FOSILE. Pierre arrondie, de couleur cendrée, composée de couches concentriques, friables, depuis la grosseur d'une aveline jusqu'à celle d'un œuf d'oie. Au centre de cette pierre est quelquefois un grain de sable, une petite coquille, ou un morceau de charbon de terre. Une de ces matieres a servi de noyau, de point d'appui, et venant à rouler sur des terres molles, à demi-trempées, elle s'est ainsi accrue par couches roulées comme une pelotte de rubans. On en trouve dans divers terrains près de Montpellier et de Compostelle : les plus gros se rencontrent en Sicile et dans le fleuve de Dezhuatlan à la Nouvelle-Espagne. Les Italiens vantent beaucoup cette pierre contre le poison, etc.

BÉZOLE de *Rondelet*. Selon *Artedi*, c'est une variété du *lavaret*. Voyez *ce mot*.

BIBBY. Arbre qui croît dans l'Isthme de l'Amérique. On dit que c'est une espece de palmier ; il est de la grosseur de la cuisse d'un homme : son tronc est droit et haut de soixante à soixante-dix pieds, sans branches ni feuilles jusqu'au sommet. Cet arbre est chargé de pointes. Son bois est dur et noir comme l'encre. Son fruit, qui est de la grosseur d'une noix muscade, blanchâtre et huileux, croit au-dessous et tout autour de l'endroit où les branches commencent à pousser. Les Indiens tirent une huile de ses fruits écrasés ; pour l'obtenir, on les écrase dans un mortier, on les fait bouillir, et on les met à la presse ;

on écume la liqueur à mesure qu'elle se refroidit, et ce dessus devient une huile très-claire, que les Indiens mêlent avec les couleurs dont ils se peignent le corps. Lorsque cet arbre est jeune, on y fait une incision, d'où il découle par une feuille roulée en forme d'entonnoir, un jus qui ressemble à du petit-lait, d'un goût aigrelet, assez agréable, que les Indiens boivent après l'avoir laissé reposer pendant quelques jours. Les Indiens donnent aussi à ce suc le nom de *bibby*. Ce palmier paroît avoir beaucoup de rapport avec celui appelé *Aavora*.

BIBE, *Gadus luscus*, Linn.; en Angleterre, au pays de Cornouailles, *Bib* et *Blinds*. Poisson du genre du *Gade*. Il se trouve dans l'Océan Européen ; il n'a jamais, selon *Willughby*, plus d'un pied de longueur; sa couleur est olivâtre ou d'un jaune sale sur le dos, et argentée sous le ventre ; ses écailles ont plus du double en grandeur que celles de la morue. Sa gueule est médiocrement fendue ; il a un barbillon sous la mâchoire inférieure; les deux mâchoires garnies d'un rang de dents aiguës et recourbées, avec d'autres rangées intérieures et tournées en dedans de la gueule; il se trouve aussi sur le palais plusieurs rangs de petites dents. Les narines ont chacune deux ouvertures; les yeux sont couverts d'une membrane lâche, qui s'enfle, dit-on, comme une vessie, au gré du poisson; la langue est molle et lisse: il y a trois nageoires dorsales ; la premiere a douze rayons, dont le second est le plus élevé; la nageoire du milieu est la plus longue des trois, et a vingt-trois rayons; la derniere dorsale en a vingt : la queue n'a aucune échancrure; ses deux nageoires ont, la premiere vingt-sept rayons, et l'autre vingt-un ; les pectorales en ont seize; les abdominales ont chacune sept ou huit rayons, dont le premier s'avance en forme de pointe alongée.

BIBION. Nom que l'on donne à la *mouche de Saint-Marc*. Voyez *ce mot*.

BIBLIOLITE. On donne ce nom aux pierres qui portent l'empreinte des feuilles de végétaux. On en trouve en différens endroits, notamment dans le Piémont et à Œninghen.

BICHE. C'est la femelle du *cerf*, Voyez *ce mot.* MM. de l'Académie ont donné le nom de *biche de Sardaigne* à l'*axis*, Voyez *ce mot.* La *biche des bois* et la *biche des palétuviers* à Cayenne, sont des *chevreuils*, Voyez *l'article* CHEVREUIL.

BICHE. M. *Deleuze* observe qu'on a donné aussi le nom de *biche* à un insecte coléoptere du genre du *Cerf volant*, et qui en differe principalement par la forme de ses pinces, qui, au lieu d'être longues et rameuses, sont petites, faites en croissant, et sont seulement garnies chacune d'un petit denticule. La grande *biche* insecte, est un peu moins grande que le *cerf volant*, auquel elle ressemble pour la couleur; la petite n'a que la moitié de sa grandeur.

BICHE. Nom donné par quelques-uns à l'espece de *chien de mer bleu.* Voyez GLAUQUE.

BICHON ou CHIEN DE MALTE. Très-jolie petite espece de chiens dont le nez est court, le poil long et fort délié; ces petits chiens sont fort recherchés et fort aimés des Dames. *Voyez à l'article* CHIEN.

BIDENT, *Bidens.* Nom d'un genre de plantes à fleurs conjointes, qui, selon M. *de la Marck*, a beaucoup de rapport avec les *verbesines*, et qui comprend des herbes dont les feuilles sont opposées, et dont les fleurs communément flosculeuses, ont quelquefois quelques demi-fleurons à leur circonférence: le fruit consiste en plusieurs semences oblongues, terminées chacune par deux dents (quelquefois quatre, dont deux opposées sont plus petites), ou deux pointes droites, roides, et qui ont souvent de petites aspérités tournées en bas. M. *de la Marck* réunit au genre du *Bidens*, celui du *Spilanthus* de *Linnæus.* Il y a: Le *bident à calice feuillé;* c'est l'*Eupatoire femelle* ou *bâtarde.* Voyez *ce mot.* Le *bident velu* de l'Amérique; on en trouve une variété à la Chine et dans les Moluques, et qui est l'*Agrimonia Molucca* de *Rumphius.* Le *bident à feuilles de ciguë* de la Virginie. Le *bident à fleurs penchées* des lieux aquatiques de l'Europe; cette espece donne une teinture jaune, comme le *bident à calice feuillé.* Le *bident à tiges filiformes* du Cap de Bonne-Espérance. Le *bident à feuilles lobées* d'Italie; il est originaire d'Amérique. Le *bident à fleurs blanches* de

la Caroline. Le *bident à fleurs verticillées* de la Vera-Crux. Le *bident à tige grimpante* de la même contrée. Le *bident nodiflore* du Bengale. Le *bident* dit *acmella*; Voyez Acmelle. Le *bident à saveur de pyrethre*, vulgairement le *cresson de Para*, *Spilanthus oleracea*, Linn. Le *bident à feuilles de basilic* du Pérou. Le *bident à feuilles d'un rouge-brun* de l'Amérique Méridionale. Le *bident à feuilles étroites*; il croît dans les endroits sablonneux, près de Carthagene, en Amérique; sa saveur est piquante. Le *bident insipide* de la Havane. Le *bident à feuilles d'arroche* de l'Amérique Méridionale.

BIDET. Petit cheval qu'on trouve en quantité à Ouëssant en Basse-Bretagne. On en voit d'une petitesse extrême en Chine, et dont la forme est très-belle. *Voyez* Cheval.

BIERKNE, *Cyprinus biœrkna*, Linn. *Cyprinus quincuncialis*, *etc.* Arted. Poisson du genre du *Cyprin*. Il est commun dans le Lac Meler, en Uplande. Il fraie vers la fin de Juillet. Ce poisson a tant de ressemblance avec celui appelé le *rougeâtre*, qu'il n'y a guere que les Pêcheurs exercés qui puissent distinguer facilement l'un de l'autre.

Le corps du *bierkne*, selon *Artedi*, est à peine long d'une demi-palme; la tête est comprimée latéralement: l'ouverture de la gueule très-étroite; les mâchoires de longueur égale; les dents situées près du gosier; l'iris des yeux de couleur argentée et nuée de quelques points verdâtres; les nageoires ou blanches, ou d'un gris obscur; celles du ventre ont, dans quelques individus, une légere teinte de rouge; elles ont chacune neuf rayons; les pectorales en ont quinze; celle de l'anus vingt-cinq; la dorsale en a onze; celle de la queue, qui est fourchue, en a dix-neuf, outre d'autres bien plus courts, et qui se trouvent vers l'extrémité.

BIEVRE. *Voyez* Castor. On donne aussi le nom de *bievre* à un oiseau aquatique et palmé. *Voyez* Harle.

BIFEUILLE. Nom que M. l'*Abbé Dicquemare* donne à une espece de *zoophyte*, qui se trouve dans les plages du Havre; l'ensemble de l'animal imite une rosette un peu transparente, et, en général, d'un très-beau blanc. Cette rosette est composée de tuyaux ronds,

dirigés du centre vers la circonférence, et placés l'un sur l'autre comme les pétales des roses; l'ouverture de cet ensemble est ovale; de chaque tuyau sort un tube transparent, flexible, évasé par le bout; cette espece de fourreau est d'un vert foncé. On voit de temps en temps sortir de son intérieur, et beaucoup au dehors, une tige aussi transparente et de même couleur, terminée par un bouton qui se déploie comme deux feuilles, lesquelles se ferment, se contractent, soit à l'attouchement, soit spontanément, avec une vivacité étonnante; tout annonce ici l'animalité cachée sous une forme singuliere. *Journ. de Physique, Juin 1786.*

BIGARADIER. *Voyez à l'article* ORANGER.

BIGARREAUTIER. *Voyez* CERISIER.

BIGNONE, *Bignonia.* Nom donné à un genre de plantes à fleurs monopétalées, de la division des *Personnées*, qui, selon M. *de la Marck*, paroît avoir quelques rapports avec les *gratioles*, les *digitales*, *etc.*, et qui comprend un assez grand nombre d'especes qui, la plupart, sont des sous-arbrisseaux, des arbrisseaux et des arbres exotiques, dont les feuilles sont communément opposées, et dont les fleurs campanulées, ou en entonnoir, ont en général un aspect agréable et d'assez belles couleurs. Le calice est court; les fleurs n'ont que deux étamines fertiles, et trois filamens stériles, un pistil. Le fruit est une capsule partagée intérieurement en deux loges; elle s'ouvre par deux battans, et renferme des semences nombreuses, aplaties, munies de chaque côté d'un aile membraneuse, et couchées les unes sur les autres. Des Auteurs ont réuni à ce genre de plante, des *lianes*, des *ébenes*, de *faux jasmins*, *etc.*

Bignones à feuilles simples.

CATALPA ou BIGNONE *à feuilles en cœur*, *Bignonia catalpa*, Linn. C'est un arbre d'un beau port, et qu'il nous intéresse de connoître. Il croît naturellement dans la Caroline et au Japon. La beauté et la fraîcheur de son feuillage, l'élégance de ses panicules de fleurs qui paroissent dans un temps où la plupart des autres arbres en sont dépourvus, et l'avantage de pouvoir

subsister en pleine terre dans nos climats; tout assigne à cet arbre une place distinguée dans nos bosquets d'été, dont il peut faire le plus bel ornement; ainsi qu'on le voit à Chantilly, dans l'endroit appelé *le Hameau.*

Le *catalpa* s'éleve à la hauteur de quinze à vingt pieds, sur un tronc droit, robuste, recouvert d'une écorce grisâtre, et qui soutient une cime assez ample, hémisphérique, et bien garnie. Son bois est blanc, peu dur, et contient une moëlle assez abondante; l'écorce des rameaux est d'un beau vert; ils portent des feuilles disposées communément trois à trois à chaque nœud, fort grandes, pétiolées, cordiformes, pointues, entieres, d'un vert agréable, glabres en dessus, et chargées de poils courts en dessous, avec des nervures alternes et saillantes. Elles sont larges de quatre à sept pouces, et longues de sept à onze, non compris leur pétiole, qui a quatre à six pouces de longueur; les fleurs viennent à l'extrémité des branches, en beaux panicules, dont les ramifications sont opposées; elles sont campanulées, courtes et bien évasées; leur corolle est d'un blanc de perle, marquée de points pourpres ou violets, et rayée de jaune dans son intérieur. En Amérique, elles produisent des capsules longues de quinze à dix-huit pouces, presque cylindriques, très-grêles, droites, pendantes, et qui ressemblent à de longues siliques; les semences qui y sont contenues, sont minces et munies de chaque côté d'une aile membraneuse, longue, étroite, et terminée par une petite houppe de poils.

Il y a une variété dont les feuilles sont velues des deux côtés; c'est le *Kakusju, vulgò Kawara-fisagi*, de Kæmpfer.

Bignone *à feuilles ondées*, *Bignonia quercus*, Hort. Reg. On l'appelle vulgairement le *chêne noir à siliques* d'Amérique. *Voyez* cet article.

Bignone *toujours verte*, *Bignonia sempervirens*, Linn. C'est le *Grand jasmin odorant* de la Caroline. *Voyez à l'article* Jasmin.

Bignone *à feuilles de cassine.* M. *de Commerson* a découvert cet arbrisseau aux environs de Rio-Janeiro, au Brésil, et un autre à feuilles obtuses.

Bignone

BIGNONE *à petites feuilles*, *Bignonia arbor*, *Buxi folio tenuiore*, Plum. Cet arbrisseau croît à Saint-Domingue.

Bignones à feuilles conjuguées ou ternées.

BIGNONE *à griffe de chat*, *Bignonia Americana*, *capreolis aduncis donata*, *siliquâ longissimâ*, Tourn. 164. Cette espece est la *Liane à griffe de chat.* Voyez *cet article.*

BIGNONE *équinoxiale*, *Bignonia æquinoxialis*, Linn.; vulgairement *liane à crâbes*, *liane à paniers*, *liane blanche.* Voyez *ces mots.*

BIGNONE *paniculée*, *Bignonia bifolia scandens*, *flore violaceo odoro*, *fructu ovato duro*, Plum. Elle croît dans l'Amérique Méridionale.

BIGNONE *porte-croix*, *Bignonia crucigera*, Linn.; sa tige, qui est sarmenteuse, est remarquable en ce que, lorsqu'on la coupe en travers, elle représente une croix. Elle croît dans l'Amérique Méridionale.

BIGNONE *à fleurs orangées*, *Bignonia capreolata*, Linn. Elle se trouve en Amérique.

BIGNONE *pubescente*, *Bignonia pubescens*, Linn. Cette espece croît aux environs de Campêche et dans la Guiane. M. *Aublet* dit qu'elle s'étend sur la cime des plus grands arbres des forêts de la Guiane.

Il y a encore : La *bignone à trois feuilles* de la Vera-Crux; la *bignone à râpe* des forêts de la Guiane et des environs de Carthagene : les fruits sont hérissés de pointes dures. La *bignone à longues étamines* de Saint-Domingue, Tourn. 164. La *bignone à fleurs incarnates*; elle se trouve dans les forêts de la Guiane, et particuliérement vers les bords de la riviere de Sinèmari. Les Galibis se servent de ses sarmens en place de cordes; les Negres en fabriquent des paniers et de grands chapeaux comme des parasols, qui les garantissent de la pluie et de l'ardeur du soleil. La *bignone à liens*, c'est la *Liane franche*, Voyez *ce mot.* La *bignone à odeur d'ail*, c'est la *Liane à l'ail*, Voyez *cet article.*

Bignones à feuilles digitées.

On distingue l'espece à cinq feuilles; c'est le *Poirier des Antilles*, Voyez *ce mot.* La *bignone à ébene*, Voyez

EBENE *jaune et verte*. Ces arbres se trouvent dans l'Amérique Méridionale. La *bignone aquatique* de la Guiane. L'espece *à fleurs velues et jaunes* de l'Inde. La *bignone à feuilles divergentes en maniere de rayons ;* elle croît au Pérou.

Bignones à feuilles une ou deux fois ailées.

Il y a : La *bignone de Virginie*, *Bignonia radicans ;* Linn. ; c'est le *Gelsemınum hederaceum Indicum*, Corn. Canad., vulgairement le *jasmin de Virginie*. La *bignone multiflore et rouge* de la Chine. La *bignone à feuilles de frêne* de Saint-Domingue, et la même espece du Pérou. La *bignone de l'Inde et du Malabar*, c'est le *Palega-pajanelli*, Rheed. Mal. ; ses fleurs sont d'un blanc jaunâtre, et ont une odeur désagréable. La *bignone d'Afrique* ou *du Sénégal;* ses fruits sont de la forme de nos concombres et longs de deux pieds, coriaces. La *bignone à grappes* de Madagascar ; celle à *rameaux aplatis* de l'Inde, c'est le *Sévarantou* de l'*Herbier* de M. *Poivre*. La *bignone spathacée*, *Bignonia spathacea*, Linn. ; cette espece croît au Malabar, dans l'isle de Ceylan, à Java et à Amboine, dans les lieux humides ou près des rivieres : la facilité de travailler son bois le rend propre à en former divers ustensiles commodes : cet arbre est le *Lignum equinum*, Rumph. Amb. ; le *Niir-pongelion*, Rheed. Mal. *Singi Bram.*

M. *de la Marck* range aussi dans cette derniere section des *bignones à feuilles digitées :* La *bignone à fruits tors*, *Bignonia chelonoïdes*, Linn. *Padri*, Rheed. Mal. ; cet arbre croît au Malabar et dans l'Inde ; ses fleurs fraîches, jetées dans l'eau, lui communiquent une odeur agréable ; on se sert de cette eau pour arroser le matin les Temples, et en purifier l'air croupissant. La *bignone sarmenteuse*, *noueuse et à fleurs blanches* de la Guiane. L'espece *à fleurs bleues* des Isles de Bahama ; M. *Aublet* désigne ainsi une variété, *Bignonia copaïa*. La *bignone du Brésil ;* on présume que c'est le *Jacaranda* de *Pison*. Voyez *ce mot*.

BIHAI, *Heliconia*. Nom d'un genre de plante unilobée, de la famille des *Bananiers*, et qui comprend des herbes exotiques dont les feuilles sont simples et engaînées à leur base, et dont les fleurs viennent

communément dans des spathes distiques et cymbiformes : le fruit est une capsule oblongue, à trois côtés arrondis, tronquée à son sommet, et divisée intérieurement en trois loges qui, chacune, contiennent une seule semence dure et oblongue.

Il y a : Le *bihai* des Antilles, *Helicona Caribœa, bihaï foliis amplissimis, florum vasiculis coccineis*, Plum. ; cette belle plante est commune aux Antilles, dans les bois humides et les lieux fangeux. M. *Aublet* dit qu'on la cultive à l'Isle de France ; que c'est avec ses feuilles que les Negres couvrent leurs cases, et que les Créoles et les Galibis (dans la Guiane) les emploient à faire des cabanes sur leurs pirogues, pour se garantir de la pluie et de l'ardeur du soleil. Il y a aussi : Le *bihai à feuilles pointues, Heliconia bihaï*, Linn. ; cette espece croît dans l'Amérique Méridionale, où on lui donne le nom de *petit balisier*. Le *bihai* des Indes Orientales et des Moluques ; c'est le *Folium buccinatum asperum*, Rumph. Amb. Le *bihai des perroquets, Heliconia psittacorum*, Linn. ; cette espece croît à Surinam. Le *bihai velu, Heliconia hirsuta*, Linn. ; l'axe qui soutient la fructification est velu, et fléchit en zig-zag ; cette espece se trouve dans l'Amérique Méridionale.

BIHOR. *Voyez* BUTOR.

BIHOREAU, *pl. enl.* 758 le mâle ; 759 la femelle ; c'est le *Roupeau* de *Belon*, en latin *Pseudo-nycticorax* ; c'est une espece de *Héron* de moyenne taille, et qui se trouve sur les côtes de Bretagne. Le *bihoreau* a la tête, le cou plus gros à proportion, les jambes moins longues et le corps plus épais et plus fourni que dans la plupart des autres *hérons* ; il a un pied huit pouces du bout du bec à celui de la queue, et trois pieds deux pouces d'envergure ; il est à peu près de la grosseur d'une corneille, coiffé d'un noir changeant en vert, ayant sur le sinciput une bande blanche, courte et étroite ; de l'occiput partent trois plumes (rarement davantage) longues d'environ cinq pouces, étroites et terminées par une pointe fort aiguë, ce qui lui forme une huppe élégante et d'un très-beau blanc ; l'oiseau, à volonté, écarte et roule, les unes autour des autres, ces trois plumes : un blanc tirant un peu sur le cendré distingue la partie supérieure et les côtés du

cou ; le haut du dos et les plumes scapulaires sont d'un vert foncé-obscur ; le reste du corps en dessus est cendré, et le dessous blanc ; l'iris est d'un jaune-orangé ; le bec d'un vert jaunâtre à son origine, et noirâtre dans le reste de sa longueur ; les pieds d'un vert jaunâtre, et les ongles noirâtres. La femelle du *bihoreau* n'a point de huppe ; son plumage est cendré roussâtre, et ses ongles d'un gris-brun.

Le *bihoreau* est un oiseau erratique et triste ; son cri est rauque, très-fort, et n'imite pas mal le bruit produit par les efforts que fait l'homme en vomissant : c'est la nuit, sur-tout, qu'il le fait entendre, et qu'il se met en mouvement : il se tient caché presque tout le jour ; il se trouve dans les deux Continens, fréquente également le bord des eaux douces et les rivages de la mer ; à défaut de poissons, il se nourrit de reptiles, de vers, d'insectes.

On a représenté le *bihoreau* de Cayenne, *pl. enl.* 899.

Le véritable *nycticorax* des Grecs, ou le vrai *corbeau-de-nuit*, est la *Hulotte*. Voyez *ce mot*.

BIJON. *Voyez* TÉRÉBENTHINE.

BILIMBI. *Voyez l'article* CARAMBOLIER.

BILLONS. *Voyez à l'article* GARANCE.

BIMBELÉ ou FAUSSE LINOTTE. Les Negres, à Saint-Domingue, donnent le nom de *bimbelé* à un oiseau qui paroît être du genre XL de M. *Brisson* ; c'est un des oiseaux de la section particuliere, faite par M. *de Montbeillard*, sous le nom de *demi-fins* : il n'a aucun rapport avec la vraie linotte ; son chant ne roule que sur quatre ou cinq notes ; mais les tons en sont pleins, doux et moëlleux : le dessus du corps est brunâtre ; le dessous est d'un blanc sale ; on distingue une teinte jaune au ventre et sous la queue.

BINERI. *Voyez* BRUANT.

BINOCLE. Nom que l'on donne dans l'*Histoire abrégée des Insectes* des environs de Paris, à une espece d'animal aquatique qui s'attache aux poissons. Plusieurs autres animaux qui s'attachent aux poissons de mer, paroissent être de ce genre ; aussi *Baker* en a-t-il donné plusieurs figures sous le nom de *poux des poissons*.

On va réunir aussi sous cet article les petits ani-

maux que l'Auteur de l'*Histoire des Insectes* appelle *monocles*, parce que ce sont deux genres d'animaux qui se rapprochent beaucoup. Le *monocle* a été décrit par *Swammerdam*, sous le nom de *puce aquatique arborescente*, *Pulex arborescens*.

La *puce aquatique* ou le *monocle*, ou *perroquet d'eau*, que l'on trouve dans les eaux des mares et des bassins, est un animal très-petit, qui n'a guere plus d'une ligne de longueur. Tous les animaux de ce genre sont très-singuliers et très-reconnoissables par des caracteres qui leur sont propres. Ils ont des antennes branchues, qui sont garnies de poils, ce qui les fait paroître touffues. Ces antennes leur servent comme de bras pour nager : ils s'avancent et s'élevent dans l'eau comme par bonds et en sautillant ; ce qui les a fait nommer *puces d'eau ;* et *arborescentes*, à cause de la ramification de leurs antennes. A l'aide de leurs six pattes et de leur queue, dont la forme varie, simple dans quelques especes, fourchue dans d'autres, mais toujours mobile et qui leur sert d'aviron, ils exécutent dans l'eau diverses sortes de mouvemens. Un des caracteres de ces petits animaux, c'est celui de n'avoir qu'un seul œil, ainsi que l'a observé M. *Geoffroi ;* ce qui les lui a fait nommer *monocles*, quoique cependant *Swammerdam* ait cru en voir deux. Ces animaux sont tous ovipares ; et leur corps, plus ou moins ferme et dur, est si transparent, que l'on voit leurs œufs au travers de la peau. On en voit quelques-uns qui portent ces œufs à l'extérieur suspendus en paquets à leurs côtés. Observés dans des bocaux pleins d'eau, on les voit se défaire de chacun de ces paquets à la fois ou séparément.

Les *puces d'eau* sont des animaux si petits, qu'ils n'ont pas besoin de prendre beaucoup de nourriture ; aussi ne sont-ils point carnassiers : il paroît qu'ils ne se nourrissent que du débris des plantes, et c'est probablement la différence de la couleur des sucs de ces plantes qui donne à ces animaux la différence des couleurs qu'on leur voit. On observe, du moins dans plusieurs especes, qu'ils varient du blanc au vert et au rouge plus ou moins foncé. C'est la multitude de ces *vers-insectes* dans certaines eaux qui les a fait pa-

roître quelquefois rouges comme du sang; et a porté la terreur dans l'esprit du peuple. Cette prétendue transmutation d'eau en sang se remarque en tout pays, et notamment en Suede, où, dit M. *Linnæus*, l'un des trois étangs qui se voient dans le Jardin d'Upsal, et dans lequel il n'y a point de plantes aquatiques, paroît toujours se changer en sang au temps du solstice d'été, sur-tout par le temps calme; alors tous les matins, ajoute le même Auteur, cet étang paroît de tous les quatre coins comme si l'on y avoit répandu de la poudre à canon. Cette poudre voyage peu à peu des bords au centre, comme autant d'armées, marchant en bon ordre; et au bout de quelques heures elle s'arrête et s'assemble toute au centre de l'étang. L'eau sur laquelle cette poudre a passé, paroît couverte d'une pellicule grisâtre, et presque imperceptible: si l'on amasse un peu de cette poudre dans une cuiller, on voit avec étonnement que tout est en vie, et composé de millions de *vers-insectes*, que M. *de Géer* a parfaitement bien décrits et dessinés sous le nom de *podura aquatica*. En même temps on voit sous l'eau une substance sanguine qui rougit l'eau où elle se trouve, et la fait paroître de couleur de chair: cette substance est tantôt plus, tantôt moins solide; elle se dissout quelquefois et devient invisible, pendant qu'une autre nouvelle prend sa place. L'eau en est alors si remplie, que personne n'ose s'en servir pour la cuisine. Vers neuf ou dix heures du matin, tout semble se dissoudre et disparoître; mais le même phénomene se renouvelle vers le soir. On l'observe aussi de grand matin, sur-tout quand il a plu pendant la nuit. Aussi-tôt que l'eau croupit, elle devient trouble; alors ces *vers-insectes* y trouvent abondamment de la nourriture. On ne peut que s'étonner de la quantité inconcevable de ces petits animaux et de leur multiplication rapide par millions. Trop foibles par nature, ils deviennent la proie des canards qui en font leurs meilleurs repas.

Ces *monocles* servent aussi de pâture à plusieurs insectes aquatiques, et même aux *polypes*, qui les entrelacent dans leurs bras, et les avalent ensuite. Il y a cependant quelques especes de *monocles* qui sont renfermés dans une coquille bivalve, et qui par consé-

quent ne peuvent devenir la proie des *polypes*. Ce *monocle* reste dans sa coquille, si on le tire de l'eau. Cette coquille s'entr'ouvre en dessous, l'animal fait sortir ses antennes, à l'aide desquelles il nage très-vite dans l'eau de côté et d'autre, cherchant un corps solide pour s'y arrêter, et c'est alors qu'il fait usage de ses pattes pour marcher, en les alongeant par l'ouverture de sa coquille. On trouve volontiers ces *vers-insectes* dans les ruisseaux bourbeux et dans les eaux dormantes. Lorsque, dans un verre de cette eau, on met quelques gouttes d'eau-de-vie, ils meurent sur le champ et tombent au fond. *Voyez* PUCERONS BRANCHUS.

Le *binocle* ou le *pou des poissons*, a beaucoup de ressemblance avec l'insecte que l'on vient de décrire : il en differe, parce qu'il a deux yeux bien distincts ; ce qui l'a fait nommer *binocle*. Il est pourvu d'antennes qui ne sont point garnies de poils latéraux. Sa queue est fourchue dans quelques especes, et en plumet dans d'autres : son corps est recouvert d'écailles. Les insectes de ce genre ont en général une figure qui les fait ressembler en petit aux *crabes* de mer, sur-tout à l'espece appelée *crabe des Moluques*, et qu'on voit dans les Cabinets. *Voyez* POU DES POISSONS.

Les *binocles* vivent dans l'eau ; mais ils sont voraces : ils s'attachent aux poissons, qu'ils sucent fortement par le moyen des organes (suçoirs) placés à la partie inférieure de leur corps. On en voit des especes qui ont près d'un pouce de longueur, d'autres moins : on en voit peu dans les eaux des environs de Paris, mais beaucoup sur les poissons de mer.

BIONDELLA. *Voyez à l'article*. BOIS GENTIL.

BIOURNEAU ou BIGOURNEAU. *Voyez* VIGNOT.

BIPEDE. C'est un animal qui a deux pieds. *Voyez* OISEAU.

BIQUE. Nom populaire de la *chevre* qui allaite ou qui donne abondamment du lait. Ce mot est trivial ; néanmoins il semble consacré dans notre langue, par l'usage qu'en a fait un Poëte très-aimable (*La Fontaine*). *La bique alloit remplir sa traînante mamelle*. Fab. XV. Liv. IV.

BIRCKHAHN. *Voy. à l'article* COQ DES BRUYERES.

BISEMUS. Nom donné en Silésie à la *musaraigne*. Voyez *ce mot*.

BIS-ERGOT. Cet oiseau a été envoyé à M. *de Buffon* sous le nom de *perdrix du Sénégal*, *pl. enl.* 137 ; mais il lui paroît avoir plus de rapport avec les *francolins* qu'avec la *perdrix*, soit par sa grosseur, soit par la longueur du bec et des ailes, soit par ses éperons. Son plumage est mêlé de gris et de brun. Il donne à cet oiseau le nom de *bis-ergot*, parce qu'il a à chaque pied deux ergots ou plutôt deux tubercules de chair dure et calleuse ; caractere qui lui paroît en faire une espece et une race particuliere. On trouve aussi, dit-on, à l'Isle de France le *bis-ergot*. On y appelle *racleuse* cette espece de *perdrix*, parce qu'on trouve que son cri a quelque rapport au bruit produit par deux corps durs, frottés l'un contre l'autre ; son plumage tient un peu de celui de la *caille* ; les pattes et le bec sont verdâtres ; elle niche en Septembre ou Octobre, et habite de préférence les bois des montagnes ; elle se perche sur les arbres, hors le temps de ses amours. Au reste, cette *perdrix à deux ergots* est étrangere à l'Isle de France, suivant ce que nous a mandé M. le Vicomte *de Querhoënt* ; la chair de cet oiseau est blanche.

La *perdrix rouge* de Madagascar a aussi deux ergots à chaque pied.

BISET, *pl. enl.* 510. Voyez *à l'article* PIGEON.

BISMUTH, *Wismuthum*. Demi-métal connu aussi sous le nom d'*étain de glace*, et qu'on a souvent qualifié de *marcassite* par excellence. Cette substance, dans l'état de régule, paroît formée d'un assemblage de feuillets groupés en cubes ou en stries, fort pesans et cassans. Sa couleur approche de celle de l'étain. Le caractere distinctif de la mine de *bismuth* est de présenter, lorsqu'elle a été exposée à l'air, les couleurs variées de la gorge de pigeon ; telle est la mine appelée *fleurs de bismuth*. La mine de *bismuth* est minéralisée ou par le soufre ou par l'arsenic. Elle contient ordinairement ou du cobalt ou de l'argent, mais en très-petite quantité. Il y a plusieurs especes de mines de *bismuth*, que l'on trouve dans la Saxe, dans la Bohême, dans la Suede, etc. et qui varient en couleur, ainsi qu'on peut le voir dans les ouvrages des Minéralogistes. Il y en a de grises, de bleuâtres et brillantes, etc.

On distingue : Le *bismuth vierge* ou *natif* ; il est quel-

quefois en masse, quelquefois en écailles minces, ou appliquées les unes sur les autres, ou incrustées sur une gangue ou sur d'autres substances métalliques. La mine de *bismuth grise-cendrée*, est la mine de *bismuth* commune : si son tissu ressemble à l'antimoine, elle est minéralisée par le soufre, est très-fusible et dissoluble dans les acides. Celle qui est d'un gris clair est du *bismuth* combiné avec le cobalt, et plus d'arsenic que de soufre. La mine de *bismuth chatoyante*, est la mine de *bismuth* qui passe à l'état de chaux. *Cronstedt* fait mention d'une mine de *bismuth ferrugineuse*; elle est en écailles angulaires.

Le *bismuth* se fond à la simple flamme d'une bougie; par conséquent il facilite la fusion des autres métaux, mais il les rend aussi cassans que lui : mêlé au cuivre dans la fonte, il le blanchit, ainsi que l'étain, qu'il rend plus sonore. Il donne même à ce dernier une consistance qui approche de celle de l'argent, ainsi qu'on l'observe dans l'étain d'Angleterre, qui, dit-on, est allié d'un mélange de *bismuth*, de régule d'antimoine, et même d'une portion de cuivre. Lorsque l'on fond le *bismuth* avec l'argent, l'étain et le plomb, il rend ces métaux plus propres à s'amalgamer avec le mercure; et si on passe l'amalgame à la peau de chamois, on remarque que le mercure entraîne visiblement avec lui beaucoup plus de métal qu'il n'auroit fait sans cela. On dit même que c'est un moyen que certaines gens emploient pour augmenter le poids, ou plutôt la quantité apparente du mercure. La propriété qu'a le *bismuth* de s'unir à toutes les substances métalliques, même les plus dures (excepté le zinc), lui a mérité quelquefois le nom d'*aimant des métaux*. Le *bismuth* est volatil : exposé au feu, il s'en éleve des fleurs en flocons qui sont la terre métallique privée de presque tout phlogistique.

On retire du *bismuth*, en le dissolvant par l'acide nitreux et le précipitant par la simple addition de l'eau, une chaux blanche que l'on nomme *blanc de bismuth*, *blanc d'Espagne* ou *blanc de perles*. Lorsque cette chaux est bien édulcorée, elle donne un beau blanc éclatant, qu'on fait entrer dans la composition d'un fard dont les Dames font usage à la toilette pour se blanchir la

peau. Comme ce fard n'est qu'une chaux métallique, qui se charge très-facilement du phlogistique réduit en vapeurs, et qu'elle devient noirâtre par cette addition, les femmes fardées avec ce blanc courent risque de voir leur blanc se changer en noir, si elles s'exposent aux vapeurs phlogistiquées qui s'exhalent des matieres en putréfaction, des latrines, du soufre, du foie de soufre, de l'ail écrasé, etc. Ainsi l'avantage de ce fard est contre-balancé par de grands défauts, sans compter celui de dégrader et de gâter considérablement la peau à la longue. Puisque ce fard, ainsi que tous ceux qu'on peut employer, alterent la peau des jeunes personnes, et ne réparent point les ruines du visage, voici ce qu'il faut mettre en usage, dit un Auteur moderne : » Des graces simples et naturelles, le rouge de la » pudeur, l'enjouement et la complaisance : voilà le » fard de la jeunesse. Pour la vieillesse, il n'est point » de fard qui puisse l'embellir que l'esprit et les con- » noissances ». *Voyez maintenant l'article* PIERRE A FARD. Le *bismuth* dissous dans l'acide nitreux donne une encre de sympathie. On écrit sur du papier avec cette dissolution, et il n'en reste pas la moindre empreinte apparente. Que l'on étende ensuite légérement sur le papier, avec un pinceau, du foie de soufre dissous dans l'eau, à l'instant l'écriture devient lisible, effet produit par le phlogistique du soufre qui ressuscite le métal en s'unissant avec lui, et lui fait reprendre sa couleur naturelle.

BISON, *Bos jubatus.* Race de *bœufs à bosse*, en partie sauvage et en partie domestique, qui se trouve dans les Contrées de l'Afrique, dans la plupart de celles de l'Asie, et qui s'est retrouvée dans le Nord de l'Amérique.

Cet animal peut être regardé comme une variété de l'*aurochs*, qui est le taureau sauvage ; car ces animaux produisent ensemble. Le *bison* est le chef de la race secondaire provenue de l'*aurochs ;* il est aussi le chef des bœufs à bosse. Cette bosse du *bison*, ainsi que celles de toutes les especes de bœufs bossus, n'est qu'une excroissance, une espece de loupe, un morceau de chair tendre, aussi bonne à manger que la langue des bœufs. Il y a de ces bosses qui pesent jusqu'à qua-

rante ou cinquante livres. *Voyez au mot* AUROCHS, la maniere dont on prouve que le *bison* n'est qu'une variété du taureau sauvage.

En 1769 nous avons vu à Paris un de ces *bisons* vivans. Il avoit été pris, en 1763, dans l'Amérique Septentrionale, au nord du Missisipi, près de la petite riviere Arreco : le propriétaire nous assura que peu de temps avant son départ, cet animal, qui étoit du sexe mâle, avoit couvert deux vaches appartenant au Gouverneur du lieu ; mais qu'il ne savoit pas ce qui en étoit provenu : il nous assura encore que ces animaux vont dans les bois par troupes de dix, jusqu'à vingt, tous l'un après l'autre, et que la femelle est plus grande que le mâle ; que la chair en est bonne et d'un excellent goût de venaison ; qu'ils courent fort vite, et qu'étant poursuivis ils jettent en arriere toutes les pierres qu'ils rencontrent ; qu'ils joignent en certaines circonstances à la force, le courage et la férocité ; qu'il est très-difficile de réduire leur instinct naturel, qui est infiniment moins brut que celui de nos bœufs domestiques ; que ce n'avoit pas été sans danger qu'on avoit forcé le *bison* qui se voyoit à Paris, à passer les mers, et qu'on avoit éprouvé les mêmes difficultés pour le débarquer en Hollande, à son arrivée en Europe ; comme il refusoit quelquefois de marcher, et qu'il s'efforçoit de maltraiter ses conducteurs, le propriétaire prit le parti de l'enfermer dans une forte cage en bois, posée sur quatre roues, et tirée par des chevaux.

Nous avons examiné en Naturaliste cet animal pendant son séjour à Paris : ce *bison* arraché des mains de la vieille Nature, devenu captif, son caractere pétulant s'est flétri ou adouci par l'esclavage, par les mauvais traitemens et par le besoin : on l'a dompté en quelque sorte ; il annonce une sorte d'intelligence, de docilité et d'éducation : il y avoit des momens où il paroissoit affectionné et sensible à l'aspect et à la voix de son maître : dans les instans où la Nature lui faisoit sentir l'effervescence du rut, il en annonçoit le besoin ou le désir avec vigueur et fureur ; il mugissoit tantôt d'une maniere lamentable, et tantôt il rugissoit un peu à la maniere du lion ; et alors il s'efforçoit de

rompre ses liens, donnoit des coups de tête contre un poteau avec tant de force que ses cornes en étoient mutilées.

Nous avons mesuré exactement ce quadrupede : la ligne horizontale, latéralement, depuis le museau jusqu'à la queue ou au jarret, étoit de neuf pieds deux pouces (il faut observer qu'il porte sa tête dans une position alongée); la hauteur prise du garrot ou du sommet de la bosse jusqu'à la pointe du sabot ou pied antérieur, étoit de cinq pieds quatre pouces; la hauteur, prise au niveau ou à l'origine de la queue jusqu'au bout du sabot ou pied postérieur, étoit de trois pieds dix pouces; la grosseur, mesurée par le garrot et le fanon, avoit dix pieds de circonférence; la grosseur, prise entre les fausses côtes et les cuisses, étoit de cinq pieds et demi; la ligne diagonale de la tête, depuis la base des cornes jusqu'au bout du museau, étoit de vingt-trois pouces; la largeur du front, entre les cornes, étoit de seize pouces et demi. Les cornes petites, eu égard au volume du *bison* comparé avec nos bœufs domestiques, sont d'un brun grisâtre depuis la base jusqu'au milieu de leur longueur, et noirâtres dans le reste de leur longueur jusqu'à la pointe. Les pointes des cornes sont éloignées l'une de l'autre de deux pieds. Leur position ou leur direction est à peu près la même que dans nos bœufs.

Ce quadrupede colossal, qui semble n'offrir que des difformités, des monstruosités, est cependant un animal d'une beauté surprenante; son ensemble offre tout à la fois à l'œil et à l'esprit un sujet d'étonnement et d'admiration; sa tête, qui est passablement grosse à proportion du corps, paroît d'un volume prodigieux par la quantité et la longueur du poil brun-fauve dont elle est garnie: on diroit de cette jube, une couronne de poils; d'autres poils plus soyeux, très-longs, plus doux au toucher que la laine, et lustrés, forment endeçà du bourlet de la mâchoire inférieure et sur les abajoues, une barbe merveilleuse. Ces mêmes poils garnissent aussi la gorge, le fanon, et le dedans des jambes antérieures jusqu'au genou. Ses épaules et son cou sont couverts, ainsi que la bosse, d'un poil dru, long, comme crépu, mais fin et extrêmement doux au

toucher. Cette sorte de chevelure forme une fourrure très-chaude, et donne au *bison* l'aspect noble et imposant du lion : aussi l'a-t-on appelé *bos jubatus* : les Sauvages l'ont nommé *muthususa*. Les oreilles ne sont pas fort grandes, le long poil de la tête les cache presque entiérement ; leur position est assez droite: près des cornes elles paroissent comme plissées, presque pointues et garnies de poil ras. Ses yeux qui sont grands, orbiculaires, bruns et bleuâtres au milieu, sur une cornée blanche, manifestent d'une maniere prompte et pathétique la douceur ou la colere. Autour des paupieres, de la largeur de deux doigts en dessus et de trois en dessous, la peau est d'un noir fauve, rase, sans poil. Le nez nu, fort large, d'un noir fauve. Les narines sont fort grandes, et par le haut beaucoup plus éloignées l'une de l'autre que par le bas. Quand cet animal ouvroit la bouche, on comptoit huit dents incisives et très-blanches à la mâchoire inférieure. Lorsqu'on lui présentoit un morceau de pain, il faisoit sortir sa langue, qui est longue, épaisse, noirâtre, et alors il attiroit et saisissoit le pain, en formant un crochet avec sa langue. A la moitié du dos, même plus près des épaules, s'éleve une bosse ou loupe (qui est une vaste masse de chair) qui s'abaisse latéralement et vers la tête. La partie la plus élevée de cette bosse est perpendiculaire aux omoplates, c'est-à-dire, entre les épaules. Ses jambes sont assez courtes. Le bas des jambes antérieures, depuis le genou, ainsi que la partie postérieure du corps, sont en été rases, et la peau est d'un noir fauve. En hiver le derriere du corps, la croupe et les cuisses sont garnis d'un poil court et assez doux : il n'y a que ce poil qui tombe au moment de la mue. Sa queue est longue de seize pouces, rase, mais garnie par le bout d'une houppe de crins fort doux, et qui pendent à la longueur de huit pouces. La croupe est rétrécie, très-effilée. Les sabots sont pointus, noirâtres, ainsi que l'ergot.

On donne aussi au *bison* le nom de *bœuf Illinois*, parce que les prairies de ce pays sont couvertes de bœufs à bosse. Les femmes des Illinois n'ont d'autre occupation que de préparer le poil de ces sortes de bœufs, et d'en faire des jarretieres, des ceintures et

des sacs. Ces peuples ont l'art aussi de préparer les peaux des *bisons*, de les rendre fort souples et blanches : ils y tracent des compartimens de différentes couleurs. On voit une de ces peaux dans l'un des Cabinets de curiosités de Chantilly.

BISSUS ou POIL DE NACRE, *Byssus animalis*. C'est le nom que l'on donne à des filamens d'une espece de soie brune, et longs d'environ cinq ou six pouces, dont la *pinne marine* se sert pour s'attacher et se fixer aux corps contre lesquels elle veut s'arrêter. Ils lui servent comme autant de cordages pour se soutenir, de même que font les moules. Ces fils, vus au microscope, paroissent creux, et donnent, quand on les brûle, une odeur urineuse comme la soie. Le *bissus* de la pinne marine est propre à l'ourdissage, et plus précieux que la laine. Les plus habiles Critiques n'ont pas encore bien éclairci ce que les Anciens entendoient par le *bissus*. Comme ils confondoient sous ce nom les cotons, les ouates, même l'amiante, en un mot tout ce qui se filoit et étoit plus précieux que la laine, il n'est pas aisé de dire ce que c'étoit, et s'ils n'en tiroient point de la *pinne marine*.

Au reste on voit communément en Italie et en Corse des camisoles, des bonnets, des gants, des bas et autres ouvrages fabriqués avec le *bissus* des pinnes marines. L'on a de la peine à soutenir la chaleur de tels vêtemens, que l'on estime spécifiques pour les rhumatismes et la goutte. Ces ouvrages seroient peut-être plus recherchés si la soie étoit moins commune. Avant de filer ce *bissus*, on le laisse quelques jours dans la cave afin qu'il s'humecte et se ramollisse ; ensuite on le peigne pour en séparer la bourre et les autres ordures, et on le file comme la soie. Il est bon d'observer que ce *bissus* ne prend point la teinture sans en être altéré. *Voyez* PINNE MARINE, *et les Mém. de l'Acad. des Sciences, ann. 1712, pag. 204.*

BISSUS, *Byssus*. Genre de plante cryptogame, de la famille des *Algues*, dit M. *de la Marck*, qui a beaucoup de rapport avec les *conferves*, et qui comprend des substances qui naissent sur des matieres humides : elles ont l'apparence ou d'un duvet poudreux plus ou moins coloré, ou d'un duvet filamenteux, à filets sim-

ples, cylindriques, tantôt ramifiés, tantôt en réseau, souvent articulés, et plus ou moins longs. Quelques-uns regardent les *bissus* comme des plantes imparfaites; parce qu'elles paroissent dépourvues de quelques parties qu'on observe dans les autres. On n'y découvre aucunes racines, ni feuilles, ni fleurs, ni fruits. *Micheli*, *Boccone* et *Dillen* n'ont donné rien de satisfaisant sur les graines des *bissus* ou sur la maniere dont ils se reproduisent. M. *Adanson* dit avoir élevé pendant quinze mois des touffes de cette plante dans des bocaux, et avoir reconnu assez clairement que chaque articulation séparée naturellement ou par l'art, végétoit comme une graine, et produisoit une plante toute semblable à sa mere. On a un exemple de ce genre de plante si singulier dans le *conferva*. On en trouve qui ressemblent à un amas de fils de soie, à un tapis, à une peau de bête à poil, à une toison de brebis, à un morceau de drap, à une toile d'araignée. M. *Haller* dit avoir vu les articulations d'un petit *bissus* vert, et qu'elles se détachent effectivement; mais on doit à M. *Adanson* l'expérience qui semble prouver que cette plante est vivipare, comme de certains polypes. *Voyez* maintenant l'*article* TREMELLE. On seroit presque tenté de regarder cette sorte de plante comme un corps organique faisant la nuance ou le passage du végétal à l'animal. Voici les especes de *bissus* connues.

Bissus en duvet filamenteux.

Il y a : Le *bissus* des caves, Fl. Franc. *Byssus septica*, Linn.; il a un tissu très-mou, épais d'environ deux lignes, fort large, léger, d'abord blanchâtre, ensuite brun. Ce tissu est formé en filamens simples, très-menus, entrelacés, et ressemble en quelque sorte à un morceau de drap, ou à une piece d'amadou. On trouve cette espece dans les caves, sur les tonneaux, ou sur leur chantier; dans les celliers, sur les bois qui se pourrissent, et sous les carreaux qui pavent les maisons. Le *bissus* flottant ou *fleur-d'eau*, *Byssus flos aquæ*, Linn. 1637; il offre des filamens courts, plumeux, extrêmement fins, formant à la surface des

eaux croupissantes une croûte verdâtre et très-molle. Le *bissus* à filamens croisés et comme grillés de toutes parts, *Byssus cancellata*, Linn.; il flotte, comme une moisissure, d'un vert jaunâtre, dans les eaux douces et tranquilles. Le *bissus* à filamens fort courts, formant un duvet lanugineux, d'un pourpre violet, *Byssus phosphorea*, Linn.; il se trouve sur les bois qui pourrissent. Le *bissus* velouté, *Byssus velutina*, Linn.; cette espece se trouve sur la terre et sur les pierres, où elle forme un duvet très-fin, soyeux, court et de couleur verte : ses filamens sont rameux. Le *bissus* doré, *Byssus aurea*, Linn.; on le trouve sur les murs et sur les pierres; il forme des especes de coussinets laineux, convexes, ramassés, d'un jaune roussâtre, et qui deviennent grisâtres en se desséchant. Le *bissus* des cavernes, *Byssus cryptarum*, Linn.; on le trouve dans des cavernes, sous des rochers, en Laponie et en Suede. Il a des filamens capillaires, grisâtres, permanens, et fortement adhérens aux rochers. Le *bissus* orangé, *Byssus aurantiaca*; M. *de la Marck* dit avoir trouvé cette belle espece sur des morceaux de bois qui pourrissoient et étoient exposés à la pluie. Ce *bissus* est assez grand, forme une barbe d'un jaune orangé, composé de filamens droits, très-mous, longs de dix-huit lignes, comme entrelacés à leur base, mais libres, et un peu plus épais dans leur partie supérieure.

BISSUS à tissu presque poudreux.

Il y a : Le *bissus* des antiques, *Byssus antiquitatis*, Linn.; c'est lui qui noircit les anciennes murailles, la superficie des marbres blancs et des statues calcaires sculptées depuis un temps considérable : il est composé de filamens très-menus, couverts d'une poudre noire. Le *bissus* poudreux et cendré des vieux rochers, *Byssus saxatilis*, Linn. Le *bissus* rouge et odorant, *Byssus jolithus*, Linn. 1638, Mich. *t.* 89, *f.* 3; il se trouve sur les pierres et dans les fentes des rochers; il y forme une croûte large, presque poudreuse, assez rouge dans sa jeunesse et qui pâlit en se séchant : il exhale une odeur de violette ou d'iris assez remarquable.

quable. Le *bissus* bleu, *Byssus cærulæa*, Fl. Fr.; cette espece, que M. *de Beauvois* a trouvée sur des planches à demi-pourries, forme une croûte mince, large, presque poudreuse, et d'un beau bleu d'indigo, mais qui devient un peu grisâtre en séchant. Le *Bissus* jaune, *Byssus candelaris*, Linn.; il se trouve sur les vieux murs, sur l'écorce des arbres, et sur les bois des bâtimens, à l'exposition du vent et de la pluie, où il forme une croûte jaune, poudreuse, et qui a l'aspect d'un lichen naissant. Le *bissus* pourpre, *Byssus purpurea*, Fl. Fr.; cette espece se trouve au bas des murailles humides et sur le bois à demi-pourri; elle forme une croûte poudreuse, très-étendue, et de couleur de lie de vin rouge. Le *bissus* vert, *Byssus botryoïdes*, Linn.; cette espece est très-commune, et ressemble à une poudre verte, répandue sur l'écorce des arbres, sur les pierres et sur la terre, dans les lieux obscurs et un peu humides. Le *bissus* blanchâtre, *Byssus incana*; Linn.; on le trouve sur la terre nue et glaiseuse, sur le bord des fossés et des chemins; il forme une croûte blanchâtre, farineuse et peu cohérente. Le *bissus* d'un blanc de lait, *Byssus lactea*, Linn.; cette espece vient sur l'écorce des arbres et sur les mousses, où elle forme une croûte très-blanche, spongieuse, farineuse, ou qui ressemble à de la chaux.

BISSUS MINÉRAL. Nom donné à l'*amiante*. Voyez *ce mot*.

BISTORTE, *Polygonum bistorta*, Linn. 516. Cette plante est ainsi nommée, parce que sa racine vivace, oblongue et noueuse est plus ou moins torse ou repliée sur elle-même à la maniere du serpent. Elle pousse des feuilles longues, larges et pointues comme celles de la patience, courantes sur leurs pétioles. Ses tiges s'élevent à la hauteur d'un pied et plus, garnies de quelques feuilles; elles soutiennent des fleurs à étamines de couleur purpurine, rangées en épi et formées d'une corolle sans calice divisée en cinq quartiers, et portant huit étamines. A ces fleurs succedent des semences à trois coins. La racine de la *bistorte* est brune en dehors, rougeâtre en dedans : elle a une vertu balsamique, vulnéraire et astringente; elle est aussi alexipharmaque. On nous l'apporte seche des

pays chauds, où cette plante croît dans les lieux humides et montagneux : elle croît chez nous dans les prés et les bosquets. On distingue la *bistorte* à racine moins repliée, *Bistorta major, radice minus intortâ*, C. B. Pin. 192. *Bistorta major rugosioribus foliis; Bistorta*, Dod. Pempt. 333. Voilà pour la *grande bistorte;* car la *petite bistorte* est désignée ainsi par *Casp. Bauhin*, dans son *Pinax*, 193 : *Bistorta major, radice magis intortâ.*

BISTOURNÉE. *Voyez* DEVIDOIR.

BISULCE. *Voyez* QUADRUPEDE.

BITARDE ou BISTARDE. *Voyez* OUTARDE.

BITUME, *Bitumen*. Les *bitumes* sont des matieres huileuses et minéralisées, qu'on rencontre dans le sein de la terre sous une forme fluide, et nageant quelquefois à la surface des eaux, ou sous une forme tantôt mollasse, tantôt concrete, et plus ou moins solide.

On ne connoît qu'une seule espece de *bitume* liquide; c'est la (ou le) *pétrole* ou *huile de pierre*, ainsi nommée parce qu'elle découle des fentes des rochers : car il paroît que ce qu'on nomme *naphte* n'est autre chose que la *pétrole* la plus fluide, la plus blanche et la plus pure. *Voyez* PÉTROLE.

Les *bitumes* solides sont le *Succin*, le *Jayet* ou *Jais*, l'*Asphalte* et le *Charbon de terre :* il y en a de mollasses et qui poissent la main comme la *Pissasphalte*. Voyez *chacun de ces articles.*

Le désir de répandre quelque jour sur l'origine des *bitumes*, question intéressante sur laquelle les Naturalistes ne sont point d'accord, nous a engagé à observer soigneusement, toutes les fois que nous avons visité des matieres *bitumineuses*, les différentes substances dans l'ordre où elles s'y trouvoient, et les singularités qu'elles pouvoient offrir. Plusieurs phénomenes nous ont déjà paru expliqués dans notre *Minéralogie*, et à l'article *Charbon minéral* de ce *Dictionnaire :* on y lit que l'origine des *bitumes* paroît due à des végétaux ensévelis dans la terre par des révolutions locales. Cette opinion est nouvellement appuyée par des expériences chimiques, présentées sous un seul point de vue dans le *Dictionnaire de Chimie*, où l'on tâche de démontrer que les *bitumes* sont le résultat des substances végé-

tales, qui ont été amenées à ces différens états de pétrole, de succin, etc. par leur union avec les acides minéraux, et par leur long séjour dans les entrailles de la terre; car il est bien démontré qu'il n'y a pas un seul corps d'une origine bien décidément minérale, dans lequel on trouve un seul atome d'huile, puisqu'il n'y en a pas même dans le soufre, celle de toutes les substances minérales qui approche le plus des *bitumes*.

L'analyse chimique démontre que les *bitumes*, ainsi que toutes les matieres huileuses concretes du regne végétal et animal, sont composés d'huile et d'acide. Ils different des résines par leur solidité qui est plus considérable, par leur indissolubilité dans l'esprit de vin, et par quelques autres caracteres chimiques, ainsi qu'on peut le voir dans le *Dictionnaire de Chimie*. Entre les *bitumes*, il y en a d'assez compactes pour se tailler et se polir : tels sont le *succin* et le *jayet*. Voyez *ces mots*. On vient de découvrir dans le Derbyshire un *bitume élastique*, mou et fossile, et qui réunit les propriétés physico-chimiques de la gomme élastique ou *caout-chouc*; sa couleur est d'un brun foncé à l'extérieur, et d'un jaune verdâtre intérieurement; les morceaux se trouvent mélangés avec de la galene de plomb et du spath calcaire. Il paroît que le *bitume élastique* en question est la même substance, ou au moins une substance très-analogue au *caout-chouc*; mais ce dernier ne se trouve aujourd'hui que dans l'Amérique Méridionale. Ceci confirme donc les anciennes révolutions qu'a éprouvées notre globe. *Voyez* RÉSINE ÉLASTIQUE.

Les *bitumes* étant très-inflammables et très-abondans, on les regarde comme une des causes de la flamme perpétuelle des *volcans*, et de tous ces autres phénomenes désastreux qui ont donné lieu à tant de dissertations, qui méritent bien de fixer encore l'attention des Savans. *Voyez* VOLCAN.

BITUME DES ARABES. C'est un composé de poix minérale et de poix végétale. *Voyez* PISSASPHALTE.

BITUME DE JUDÉE. *Voyez* ASPHALTE.

BIVALVES, *Bivalvia*. Nom que l'on donne aux coquilles à deux battans, c'est-à-dire, pieces ou écailles,

Les Hollandois les appellent *doublettes ;* telles sont les *huîtres*, les *moules*, etc. Il y a des *bivalves* de mer dont les pieces sont inégales ; d'autres les ont égales et semblables l'une à l'autre. Les premieres sont les *huîtres* de notre pays ; les autres sont la *mere-perle*, la *moule*, etc. Parmi les *bivalves*, il y en a dont les deux pieces ferment exactement de tous côtés, comme la *came*, le *peigne ;* dans d'autres, les deux pieces ne se touchent qu'en partie, et laissent une ouverture à chaque bout, comme le *coutelier*. Voyez COQUILLE.

BIZARDA. *Voyez ce que c'est à l'article* CITRONNIER.

BLACOUEL ; *Blakwellia*. C'est, selon M. *de la Marck*, un nouveau genre de plante, qui paroît avoir beaucoup de rapport avec l'*acomas*, et qui comprend des arbres et des arbrisseaux exotiques, dont les feuilles sont simples et alternes ; et dont les fleurs velues, petites et nombreuses, sont disposées en grappes ou en panicules : le fruit paroît être une petite capsule uniloculaire, polysperme. Il y a : Le *blacouel* à feuilles entieres de l'Isle de France. Le *blacouel* paniculé ou le *bois à écorce blanche* de l'Isle Bourbon. Le *blacouel* à fleurs axillaires de l'Isle de Madagascar. Les fleurs sont terminales dans les deux especes précédentes.

BLAIREAU, en vieux françois TAISSON, en latin *Taxus* ou *Meles*. Le *blaireau* qui ressemble au chien par le museau, est un animal lourd, bas de jambes. Il a le corps alongé, le cou court, les oreilles courtes, arrondies, assez semblables à celles du rat domestique ; le poil long, très-épais, et rude à peu près comme des soies de cochon. Le dos de cet animal est mêlé de noir et de blanc, ce qui lui a fait donner le surnom de *grisart :* les poils de dessous le ventre sont presque noirs ; ce qui est assez remarquable ; car dans presque tous les animaux le poil du ventre est d'une couleur moins foncée que celle du dos. Ses jambes, quoique courtes, sont très-fortes, ainsi que la mâchoire et les dents : les ongles, sur-tout ceux des pieds de devant, sont très-longs, et très-fermes. Il a des caracteres tranchés et dignes de remarque qui lui sont propres : tels sont les bandes alternativement noires et blanches qu'il a sur la tête, et l'espece de poche qu'il a entre l'anus et la queue. Cette poche assez large ne com-

munique point à l'intérieur, elle ne pénetre guere qu'à un pouce de profondeur; il en suinte continuellement une liqueur onctueuse d'assez mauvaise odeur, qu'il se plaît à sucer : la queue est courte et garnie de poils longs et forts.

Le *blaireau*, dit M. *de Buffon*, est un animal paresseux, défiant, solitaire, qui se retire dans les lieux les plus écartés, dans les bois les plus sombres, et s'y creuse une demeure souterraine; il semble fuir la société, même la lumiere, et passe les trois quarts de sa vie dans ce séjour ténébreux, d'où il ne sort que pour chercher sa subsistance. Cette demeure est tortueuse, oblique, et poussée quelquefois fort loin. Le renard, qui n'a pas la même facilité que lui à creuser la terre, tâche de profiter de ses travaux : ne pouvant le contraindre par la force, il l'oblige par adresse à quitter son domicile, en l'inquiétant, en faisant sentinelle à l'entrée, en l'infectant même de ses ordures; ensuite il s'en empare, l'élargit, l'approprie et en fait son terrier. Le *blaireau* ne change pas pour cela de pays, il va à quelque distance de là se pratiquer un nouveau gîte, d'où il ne sort que la nuit, d'où il ne s'écarte guere, et où il revient dès qu'il craint quelque danger : il n'a que ce moyen de se mettre en sureté, car il ne peut échapper par la fuite, il a les jambes trop courtes pour pouvoir bien courir. Lorsqu'il est surpris par les chiens, il se jette sur le dos, combat long-temps, et se défend courageusement et jusqu'à la derniere extrémité, avec ses griffes et ses dents qui font de profondes blessures; quelquefois il s'accule comme le sanglier et se lance comme lui sur les chiens. Sa peau, comme sa vie, est si dure qu'il est peu sensible à leurs morsures : on dit cependant que pour peu qu'on le frappe sur le nez, il en meurt.

La chasse du *blaireau* est un peu laborieuse; il n'y a guere que les *bassets à jambes torses* qui puissent entrer dans leurs terriers. Le *blaireau* se défend en reculant, et éboule de la terre afin d'arrêter ou d'enterrer les chiens. Lorsqu'on juge que les chiens l'ont acculé jusqu'au fond, on se met à ouvrir le terrier par-dessus, on serre le *blaireau* avec des tenailles, et ensuite on le muselle pour l'empêcher de mordre.

Les petits s'apprivoisent aisément, ainsi que l'a observé M. *de Buffon :* ils jouent avec les petits chiens et suivent comme eux la personne qu'ils connoissent et qui leur donne à manger; mais ceux que l'on prend vieux demeurent toujours sauvages. Ils ne sont ni malfaisans, ni gourmands comme le renard et le loup, et cependant ils sont carnassiers; ils mangent de tout ce qu'on leur offre, de la chair, des œufs, etc.; ils préferent la viande crue à tout le reste : ils dorment la nuit entiere et les trois quarts du jour, sans être cependant sujets à l'engourdissement que les marmottes ou les loirs éprouvent pendant l'hiver. Ce sommeil fréquent fait qu'ils sont toujours gras, quoiqu'ils ne mangent pas beaucoup; et c'est par la même raison qu'ils supportent aisément la diete, et qu'ils restent souvent dans leur terrier trois ou quatre jours sans en sortir, sur-tout dans les temps de neige.

Les *blaireaux* tiennent toujours leur domicile propre, ils n'y font jamais leur ordure. On trouve rarement le mâle avec la femelle : lorsque celle-ci est prête à mettre bas, elle coupe de l'herbe, en fait une espece de fagot qu'elle traine entre ses jambes jusqu'au fond du terrier, où elle fait un lit commode pour elle et pour ses petits. C'est en été qu'elle met bas, et sa portée est ordinairement de trois ou quatre petits. Lorsqu'ils sont devenus un peu grands, elle leur apporte à manger; elle ne sort que la nuit, va plus au loin que dans les autres temps; elle déterre les nids des abeilles-bourdons, et en emporte le miel; elle prend les jeunes lapereaux, saisit aussi les mulots, lézards, serpens, sauterelles, enleve les œufs des oiseaux et tout ce qu'elle peut attraper, pour le porter à ses petits, qu'elle fait souvent sortir sur le bord du terrier, soit pour les allaiter, soit pour leur donner à manger.

Les *blaireaux* sont naturellement frileux, et ceux qu'on éleve dans la maison ne veulent pas quitter le coin du feu : ils s'en approchent souvent de si près qu'ils se brûlent les pattes, et ne guérissent pas aisément. Ils sont aussi fort sujets à la gale : les chiens qui entrent dans leurs terriers prennent le même mal, à moins qu'on n'ait grand soin de les laver.

L'espece de *blaireau*, originaire des climats tem-

peres de l'Europe ; ne s'est guere répandue au-delà de l'Espagne, de la France, de l'Italie, de l'Allemagne, de la Pologne et de la Suede; et elle est par-tout assez rare. Il n'y a que peu ou point de variétés dans l'espece, et même elle n'approche d'aucune autre par les caracteres singuliers dont on a parlé plus haut. En effet, l'espece de cet animal ne se trouve point en Afrique ni en Asie, et l'on n'est pas sûr qu'elle soit en Amérique, à moins qu'on ne regarde comme une variété de l'espece, un animal envoyé de la Nouvelle Yorck, et décrit par M. *Brisson*, sous le nom de *blaireau blanc;* et quant à cette race ou variété dont parlent les Chasseurs, et qu'ils appellent *blaireau-cochon* (*Du Fouilloux*, dans son vieux langage, dit *tesson-porchin*), elle n'est caractérisée que par quelques différences légeres dans la grandeur, la couleur, etc., qui sont toutes accidentelles; et les plus grandes recherches des Naturalistes n'ont pu faire trouver ce prétendu *blaireau à groin de cochon.* On peut donc conclure que le *blaireau* est une espece unique et isolée.

La chair du *blaireau* n'est pas absolument mauvaise à manger, et l'on fait de sa peau des fourrures grossieres, des colliers pour les chiens, des couvertures pour les chevaux de trait. Quant à son poil, il est toujours gras et mal-propre.

Blaireau puant du Cap de Bonne Espérance. *M. de Buffon* regarde cet animal, décrit sous ce nom par *Kolbe*, comme une espece tout-à-fait différente du *blaireau.* Cet animal est le plus grand peteur, le plus grand vesseur et le plus puant animal qu'il y ait sous le soleil, dit le P. *Labat.* Cette puanteur est même la meilleure défense que la nature lui ait donnée contre ses ennemis; car dès qu'il sent son ennemi assez près de lui, il lui lance en fuyant une bouffée d'odeur si détestable, qu'elle étourdit l'animal, et l'oblige de se retirer. La *bête puante de la Louisiane* se défend à peu près de même en lançant son urine. *Voyez* Bête puante.

Blaireau de rochers. Les Zoologistes Hollandois l'appellent *klipdaas.* C'est le même animal que *Daman du Cap.* Voyez *l'article* Marmotte Batard.

BLANC (le). *Voyez à l'article* Quatre-dents.

BLANCHAILLE, ROUISSAILLE et BLANQUET. Noms donnés aux poissons des étangs qui ne sont point encore marchands, et plus particuliérement aux petits poissons blancs, dont les Pêcheurs ne peuvent encore distinguer l'espece, et dont on emploie la chair pour faire des appâts.

BLANCHET, *Silurus fœtens*, Linn. Poisson du genre du *Silure* : il se trouve à la Caroline ; il a le corps long et effilé ; la tête assez ovale ; les yeux noirs, et leurs iris rougeâtres ; la gueule très-fendue ; les mâchoires, le palais et la langue garnis d'une multitude de petites dents aiguës. La premiere nageoire du dos a douze rayons ; la seconde, très-petite, est d'une substance charnue ; les pectorales ont chacune quatorze rayons ; celle du ventre en a huit ; celle de la queue douze ; celle-ci est échancrée en forme de croissant ; la couleur du corps est d'un noir cendré.

BLANC-JAUNE, *Salmo Niloticus*, Linn. Poisson du genre du *Salmone* : il se trouve dans le Nil : toute la surface de son corps est blanche ; les nageoires sont d'une couleur jaune ; celle du dos a neuf rayons ; les pectorales en ont chacune treize ; celle du ventre en a neuf ; celle de l'anus vingt-six ; celle de la queue dix-neuf, celle-ci est fourchue.

BLANC DE BALEINE. *Voyez* CACHALOT *à l'article* BALEINE.

BLANC-NEZ. Nom donné à la petite *guenon* à levres blanches, dont l'espece est rapportée au *moustac*. Voyez MOUSTAC.

BLANC D'ESPAGNE, BLANC DE PERLE ou BLANC DE BISMUTH. *Voyez* BISMUTH. On donne aussi le nom de *blanc d'Espagne* à de la craie très-friable.

BLANCHE-COIFFE ou GEAI DE CAYENNE, *pl. enl.* 373. Cet oiseau est un peu plus gros et plus grand que notre *geai*, mais sa forme est moins massive ; le sinciput, les joues, la gorge et le bas du cou sont noirs ; trois taches blanches sur chaque côté de la tête ; le sommet et le derriere de la tête blancs, ainsi que le haut du cou, la poitrine, le ventre et les côtés ; le dos d'un violet clair, ainsi que presque tout le reste du plumage ; le bec, les pieds et les ongles gris.

BLANCHE-RAIE, est l'*Etourneau* des Terres Magellaniques.

BLASIE naine, *Blasia pusilla*, Linn. *Et lichenis pyxidati facie*, Michel. *Mnium lichenis facie*, Dill. Musc. 237. Cette plante, que l'on trouve sur les bords des fossés, et dans les bois humides de l'Europe, est très-petite ; elle est cryptogame et de la famille des *Algues*. Elle a l'aspect d'un *lichen*, et sa fructification paroît constituée par deux sortes de parties, qu'on prend, l'une pour des fleurs mâles, et l'autre pour des fleurs femelles.

BLATTAIRE. C'est l'*Herbe aux mites*. Voyez *ce mot*.

BLATTE DE CONSTANTINOPLE, *Blatta Byzantina*. Nom donné au couvercle ou opercule cartilagineux d'une coquille univalve, oblongue, dont la substance ressemble assez à de la corne : il y en a de très-grands qu'on nomme *feuilles de laurier* : cet opercule étoit autrefois fort en usage pour fumiger la matrice, et en suppositoire. Il y a eu de grandes disputes entre les Naturalistes, pour savoir si le *blatta* étoit le couvercle de la *pourpre murex*, ou si ce n'étoit pas l'*ongle odorant*. Tout ce que nous pouvons dire ici, c'est que les divers *blatta* que nous avons eu occasion de voir, sont des opercules de buccin. *Voyez* ONGLE ODORANT.

BLATTE, *Blatta*. Nom que l'on a donné à plusieurs sortes d'insectes de nature très-différente, tels que les vers qui naissent dans les oreilles, et ceux qui rongent les étoffes, très-connus sous le nom de *teigne*. Voyez *leur histoire au mot* TEIGNE. Suivant M. *Linnæus*, on ne doit réunir sous le nom de *blatte* que les insectes dont les antennes sont longues, filiformes, dont les fourreaux des ailes sont mous et comme membraneux, et dont la poitrine est aplatie et arrondie. Ces insectes courent assez vîte ; ils ont cinq articles aux deux premieres paires de pattes, et quatre seulement à la derniere ; ils sont assez hideux à la vue, et remarquables sur-tout par deux appendices en forme de longues vésicules ridées et placées aux deux côtés de l'anus : quelques-unes de ces especes d'insectes volent, sur-tout les mâles ; car la femelle n'ayant que des moignons d'ailes fort courts, ne peut aucunement voler. Une autre distinction, c'est que les étuis débordent le ventre d'un bon tiers dans les mâles, et nullement dans les femelles.

La larve des *blattes* ne differe guere de l'insecte parfait que par le défaut total d'ailes et d'étuis. Cette larve se nourrit de farine, dont elle est très-vorace ; à son défaut elle ronge à la campagne les racines des plantes. C'est de ce même genre qu'est ce fameux *kakerlac* des Isles de l'Amérique, qui dévore si avidement les provisions des Habitans. *Voyez* KAKERLAC. Cet insecte, ainsi que nos *blattes*, fuit le jour et la lumiere : tous ces insectes se tiennent cachés dans des trous dont ils ne sortent que pendant la nuit.

Du nombre des *blattes* sont les insectes qu'on trouve sur les lunettes des latrines, dans les bains, dans les boulangeries, dans les étuves, dans les cuisines. Ils sont très-fréquens dans les poêles des Finlandois, où ils rongent leur pain pendant la nuit. On trouve aussi cet insecte dans les cases des Lapons : il y en a une espece qui se loge entre les écailles des poissons que l'on fait dessécher sans être salés. La *blatte* des cuisines est l'opprobre des maisons qu'elle habite, par sa fécondité, sa figure et sa mauvaise odeur ; c'est la *Bête noire* des Boulangers, *Blatta Orientalis* de *Linnæus*. On la croit originaire du Levant.

BLATTI acide, *Blatti seu Jambos sylvestris*, Rheed. Mal. *Mangium caseolare rubrum*, Rumph. Amb. *Rhizophora caseolaris*, Linn. *Bagatbat Camelli*, Raj. Luz. 85, N°. 10. *Pagapate*, Sonnerat. Arbre qui croît au Malabar, dans les Moluques et à la Nouvelle-Guinée, dans les lieux humides. Il est de la famille des *Myrtes*, et ne s'éleve qu'à environ quatorze pieds de hauteur ; sa cime est arrondie ; ses rameaux sont opposés, à quatre angles tranchans, et d'un rouge-brun ; l'écorce est épaisse et cendrée ; les feuilles opposées, ovales, glabres, épaisses et veineuses ; les fleurs rouges, grandes, solitaires et terminales. Le fruit est une grosse baie presque sphérique, enveloppée dans sa moitié inférieure par le calice, auquel elle adhere par son fond, divisée intérieurement en vingt-six loges, par des membranes fines ; chaque loge est un tissu vésiculeux rempli d'un suc acide, et dans lequel sont répandus quelques pepins ovoïdes et anguleux. Le suc, tiré de ce fruit par expression, se donne avec le miel pour guérir les aphtes et pour tempérer l'ardeur des fievres.

Les Malabares font cuire ses fruits pour les manger avec d'autres mets. Ils font, avec ses feuilles pilées, un cataplasme qu'ils appliquent sur la tête pour dissiper les vertiges, et procurer le sommeil dans les fievres continues.

BLAVÉOLE. *Voyez* BLUET.

BLÉ ou BLED, ou FROMENT, *Triticum hybernum*; *aristis carens*, C. B. Pin. 21, Tourn. *Triticum vulgare*, *glumas triturando deponens*, J. B. 2, 407. C'est sans contredit de toutes les plantes la plus précieuse à l'humanité : c'est elle qui, dans nos climats, fait la nourriture de la plus grande partie du genre humain; elle est, ainsi que les autres dons du Créateur, un bien toujours renaissant, se rajeunissant, se perpétuant sans cesse pour la conservation de l'espece humaine. Quelle fécondité surprenante dans chacun de ses grains! quelle nourriture plus salutaire et plus appropriée à nos organes, sur-tout depuis que l'art a trouvé le moyen de faire de ces grains une nourriture légere! L'origine de cette plante et de sa culture se perd presque dans l'origine du Monde; peut-être a-t-elle été d'abord foulée aux pieds, et n'étoit-elle point plus remarquable qu'un simple *gramen* : la culture l'aura amenée au point de perfection où on la voit; car on observe tous les jours que l'Auteur de la Nature a donné à l'homme une sorte d'empire et un pouvoir presque créateur sur les fruits, sur les fleurs et sur plusieurs autres productions naturelles; il les embellit, les perfectionne, les rend presque méconnoissables par la beauté qu'il leur procure à force de soins et de travaux assidus, et par sa sagacité à mettre à profit les moyens que lui présente la Nature. C'est une sorte de récompense utile et agréable, accordée à l'homme pour le fruit de ses travaux.

Quel que fût le *blé* dans son origine que l'on pourroit peut-être connoître par voie de dégénération, c'est présentement une plante qui pousse, d'une racine composée de fibres déliées, plusieurs tuyaux de quatre ou cinq pieds de hauteur, plus ou moins gros, selon la nature du sol, et selon que le grain a été semé plus ou moins clair. Ces tuyaux sont garnis d'espace en espace de nœuds qui leur donnent de la force. Ils

sont creux en dedans, et garnis au dehors de feuilles longues, étroites, semblables à celles du chiendent. Ils soutiennent à leur extrémité des épis longs, où naissent des fleurs par petits paquets, composées d'étamines auxquelles succedent des grains ovales, mousses par les deux bouts, convexes sur le dos et sillonnés de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, remplis en dedans d'une matiere blanche et farineuse, avec laquelle on fait le pain. Ces grains sont enveloppés dans les écailles qui ont servi de calice à la fleur, et qu'on appelle la balle du froment.

De tout temps les travaux des Cultivateurs ont tendu à recueillir la plus grande quantité possible de *blé* dans un espace donné, parce que destiné à la nourriture de l'homme, son excellence le rend la matiere d'un commerce nécessaire qui ajoute encore à son prix. L'on peut avancer que la fécondité des *blés* dans une terre nouvelle tient quelquefois du prodige.

Pline dit qu'un des Intendans d'Auguste lui envoya d'un canton d'Afrique où il résidoit, une curiosité assez surprenante; c'étoit un pied de *blé* qui contenoit quatre cents tiges, toutes provenues d'un seul et même grain de *blé;* si ce fait est vrai, on peut dire que ce sont-là de ces phénomenes curieux où la Nature signale son excessive libéralité. Cette terre n'étant plus aussi riche présentement en principes nutritifs, les choses ont bien changé depuis; car, suivant le rapport exact d'un Voyageur Anglois, nommé *Thomas Shaw*, un boisseau de froment n'y rapporte aujourd'hui que douze, ou tout au plus que dix-huit boisseaux, encore dans le meilleur terrain; au lieu qu'autrefois il rapportoit cinquante boisseaux, et pour la fécondité, un grain ne produit que douze, quinze ou vingt tiges, quelquefois cinquante; mais cela est extrêmement rare. *Voyez* BLÉ DE MIRACLE.

M. *Buc'hoz*, dans la cinquieme *Lettre sur les végétaux*, dit avoir vu dans les mains d'un Laboureur, à Castelnaudary en Languedoc, une trousse de *blé* composée de cent dix-sept tiges; cette trousse lui parut de l'espece qu'on nomme *Triticum aristis longioribus*, *spicâ albâ*. Les tiges avoient cinq pieds de hauteur, plus solides et plus grosses que celles du *froment* ordinaire. Chaque

épi contenoit soixante grains, et la trousse en tout sept mille vingt grains. Nous avons vu dans un petit terrain du Faubourg Saint-Antoine à Paris, toutes les trousses d'un *blé* qu'on avoit fait tremper dans une liqueur végétale avant de le semer, composées de soixante à quatre-vingts épis : quelle fécondité ! Il faut croire que la macération appropriée ouvre les conduits des germes multipliés dans chaque grain, et les développe et les rend propres à recevoir une plus grande abondance de séve. Cette grande multiplication tiendroit-elle au principe de la superfétation?

En France il n'y a rien de décidé sur la multiplication du *blé :* cependant on peut dire en général, que dans les terres médiocres un boisseau de *blé* trié rend deux ou trois boisseaux, dans les bonnes terres huit et dix, dans les meilleures douze, et par extraordinaire quinze; mais tout cela est sujet à des variations infinies. Il est des pays où, pour procurer la multiplication des tuyaux sur un pied de *froment*, on fait brouter le superflu du vert par les bestiaux, afin de ne laisser à chaque pied de *froment* que la séve nécessaire pour bien nourrir l'épi principal, et faire végéter les épis latéraux. *Virgile* nous apprend, qu'on pratiquoit de son temps cette méthode : *Luxuriem segetum tenerâ depascit in herbâ.*

Les récoltes sont plus ou moins abondantes suivant que la saison a été plus ou moins favorable, selon la bonté des terres, et les préparations que lui donne le Cultivateur intelligent. Ces préparations de la terre varient suivant la nature du terrain, que chaque économe doit étudier. En général la base de l'agriculture est que la terre soit, avant de semer, bien préparée par les labours et par les engrais, tels que la marne, le fumier et autres. Il faut qu'elle soit nettoyée de toute herbe étrangere qui enleveroit la nourriture au *blé*, et lui conserver le plus qu'il est possible son état d'humidité si favorable à la végétation : moyen qu'on ne peut employer qu'en saisissant l'instant propre à faire passer la herse sur la terre. Les *blés* poussent alors avec vigueur, donnent en abondance de beaux grains; et lorsque la saison devient favorable, on fait d'amples récoltes.

La méthode ordinaire des Laboureurs avant de semer le *blé*, est de donner un premier labour à la terre qui a rapporté de l'avoine, et dès-lors la terre reste en *jachere* : c'est-à-dire, sans qu'on lui fasse rien rapporter pendant une année, afin qu'elle profite des influences de l'atmosphere, et qu'elle recouvre de nouveaux sels. Lorsque la terre s'est reposée ainsi pendant une année, on y seme le *blé* vers le mois d'Octobre, après avoir eu soin de donner deux ou trois labours, suivant la nature de la terre, pendant l'année de repos. Le grand art est de semer bien également, afin que les racines des *blés* se répandant également sur la surface de la terre, puissent également tirer leur nourriture : on fait rapporter à la terre qui a donné du *blé* cette année, de l'avoine l'année suivante, et à la troisieme année on la laisse reposer.

M. *Duhamel*, ce citoyen si éclairé et si zélé pour le bien public, propose, d'après M. *Tull*, une nouvelle culture des terres très-usitée en Angleterre, la grande école de l'Agriculture; méthode sur laquelle M. *Duhamel* et plusieurs bons Citoyens ont fait un nombre infini d'expériences. Voici une légere idée de cette nouvelle méthode qui paroît avoir de très-grands avantages, et dont le but est de disposer le *blé* de maniere à extraire de la terre et de l'atmosphere la plus grande quantité de nourriture possible, et de profiter des labours donnés à propos.

Lorsqu'on veut semer, par exemple, un arpent, la terre ayant été préparée par les labours nécessaires, on laisse sur le bord de la piece deux pieds de terre sans la semer ; on seme ensuite avec un semoir fait exprès, et qui seme avec égalité, trois rangées de froment qui occupent deux pieds de largeur; parce que les grains des rangées se trouvent éloignés de sept à huit pouces. On laisse ensuite quatre pieds de terre sans y mettre de semence : de ces quatre pieds de terre, deux l'année suivante seront semés en *blé*, et les deux autres de même, la troisieme année. Après ces quatre pieds de terre laissés sans semence, on seme encore trois rangées de froment, et ainsi de suite dans toute l'étendue de l'arpent : on a soin au printemps de visiter les rangées, et d'arracher les pieds de *blé* qui sont plus

près les uns des autres que de quatre à cinq pouces, et de donner aux plates bandes qui sont entre les rangées, avec une charrue faite exprès, un premier labour, ce qui fait taller le *blé*, au point que chaque grain qui dans l'ancienne méthode n'auroit donné que deux ou trois tuyaux, en produit depuis douze jusqu'à vingt, qui portent tous de gros épis. Lorsque le *blé* des rangée est en épis, on lui donne un second labour qui lui fait prendre de la nourriture, en sorte qu'il fleurit et défleurit promptement, et s'il survient des chaleurs, il mûrit subitement.

Selon cette méthode, la terre étant toujours dégagée d'herbes étrangeres, la plante profite de toutes les influences de l'atmosphere. Il résulte de diverses expériences, qu'un arpent ainsi cultivé rapporte un tiers de plus de *blé* que suivant la méthode ordinaire, et quelquefois le double, par la longueur et la grosseur des tuyaux et la quantité de beaux grains qu'ils contiennent. On fait entrer en ligne de compte dans cette méthode le prix qu'il en coûteroit pour les fumiers que l'on emploie très-peu, et la moindre quantité de semence qu'on est obligé d'employer. On a l'avantage de recueillir trois ans de suite du *blé*, dont le rapport est plus grand que celui de l'avoine; car la récolte d'avoine n'est estimée que le tiers de celle du *froment*. C'est dans le livre de la *Culture des terres* par M. *Duhamel*, qu'il faut voir un détail plus ample de cette méthode, de ses avantages, de la réponse aux objections faites contre cette nouvelle culture.

Quoique cette méthode ait parfaitement bien réussi à quelques Cultivateurs, les difficultés, dit M. *Duhamel*, se multiplient à mesure qu'on veut la pratiquer plus en grand. Un Paysan n'éprouvera aucun embarras à la pratiquer lui-même, et surement il se procurera des avantages réels; le Fermier au contraire qui doit faire presque toutes ses opérations avec des charrues, y trouvera plus d'embarras. La difficulté se réduit cependant à avoir l'adresse d'exécuter le labour dans des bandes de terre qui ont tout au plus trois pieds et demi de largeur. On ne doit pas espérer d'y réussir dans les terres trop difficiles à cultiver. Les vrais principes de l'agriculture étant démontrés dans cette nou-

velle méthode, après avoir apperçu le but où il faut parvenir, c'est à chacun d'imaginer les moyens d'y atteindre.

Des circonstances, qui naissent de la distribution des terres, rendent dans certains endroits cette méthode impraticable. Une branche de cette nouvelle culture qui est plus aisée à pratiquer, et qui pour cette raison est déjà adoptée par plusieurs Cultivateurs, c'est l'usage du nouveau *semoir* qui épargne beaucoup de semence par la maniere dont il la répand, et qui procure une meilleure récolte.

On a observé plus haut que l'on seme le *blé* en automne; il leve fort vîte, il a déjà pris du corps avant l'hiver, auquel il résiste ordinairement très-bien, et cette saison lui est très-favorable pour lui faire pousser une plus grande quantité de racines. Si on ne semoit le *blé* qu'en Mars, il ne réussiroit pas; aussi dans la terrible année de 1709, les *blés* ayant été gelés par une alternative continuelle de gelées et de dégels, on sema en Mars une autre espece de *blé*, que l'on nomme *blé barbu*. Voyez *ci-après* BLÉ DE MARS.

Nous voyons tous les jours que presque chaque plante est appropriée à chaque climat : c'est donc ici que l'économie de la Providence est remarquable, en ce que notre *blé*, l'aliment d'une partie de l'espece humaine, soutient également les deux extrêmes, le chaud et le froid. Il croît aussi bien en Ecosse et en Danemarck, qu'en Egypte et en Barbarie.

Maladies du blé.

Avant que le *blé* parvienne à sa parfaite maturité, il est sujet à plusieurs accidens et à plusieurs maladies. Lorsque son épi commence à se former, il survient quelquefois des vents si impétueux, qu'ils brisent ou plient la paille du tuyau; alors la séve ne peut plus monter dans l'épi, le grain ne prend plus de nourriture, ne se remplit point de farine, il reste petit et menu, c'est ce qu'on nomme des *blés retraits*. La même chose arrive lorsque les *blés* ont été nourris d'humidité, et que sur le champ il survient de grandes chaleurs qui dessechent la paille et le grain; il mûrit sans être rempli de

de farine, ce que l'on appelle *blés échaudés et retraits*. Si les vents ou les pluies qui font ainsi verser les *blés* surviennent lorsque le grain est déjà formé, il n'en résulte point le même inconvénient. Au reste, ces especes de *blé* font de très-bon pain, mais deux sacs de *blé retrait* ne fournissent quelquefois pas plus de pain qu'un sac de bon *blé*.

La *rouille* (*rubigo*) est une maladie des *blés* qui consiste en une substance rousse, pulvérulente, de couleur de rouille, qui bouche les pores des feuilles et des tuyaux du *froment*, et empêche de croître les parties de la plante qui en sont attaquées. Elle y produit une désorganisation, et noircit les tiges. Cette poussiere, peu adhérente, inodore et sans saveur, jaunit tout ce qu'elle touche. Si la *rouille* attaque la plante avant que les tuyaux soient formés, le mal n'est pas grand, il croît d'autres feuilles; mais si elle attaque les jeunes tuyaux, la moisson en souffre, à moins qu'il ne survienne une pluie abondante qui détache la *rouille* et lave tous les tuyaux : on attribue cette maladie à des brouillards secs suivis d'un soleil ardent. La *rouille* qui se trouve aussi sur les feuilles du rosier et sur celles du tithymale à feuilles de cyprès, reconnoît la même cause que le *givre* des plantes. *Voyez ce mot à la suite de l'article* ARBRE.

La *coulure* est une autre sorte de maladie des *blés*; on la reconnoît lorsqu'au lieu de trouver les épis remplis de bons grains dans toute leur longueur, on en trouve l'extrémité dépourvue, ou lorsqu'ils ne contiennent que de petits grains sans farine. Cette maladie est occasionée par un défaut de fécondation; s'il survient des pluies abondantes et de gros vents lorsque le *blé* est en fleur, toutes les poussieres des étamines sont enlevées par ces fluides, et la graine qui n'a point été fécondée reste petite et sans farine. On prétend aussi que la vivacité des éclairs fait couler les *blés*. M. *Duhamel* a vu, après de grands orages, des arbres perdre toutes leurs feuilles, et d'autres mourir sans qu'ils parussent avoir été frappés du tonnerre. La gelée qui attaque les épis les fait aussi couler.

La *nielle* et le *charbon* sont deux maladies qui rendent les *blés* noirs. Ces maladies ont été souvent con-

fondues ; elles ont cependant des caracteres qui leur sont propres, et qui doivent les faire distinguer l'une de l'autre. Il est vrai que dans les années où les grains sont infectés de *nielle*, on trouve ordinairement beaucoup de *charbon*.

La *nielle* est une maladie qui détruit totalement le germe et la substance du grain. Toute la partie farineuse du grain et son enveloppe sont réduites en une poussiere noire et de mauvaise odeur, qui n'a nulle consistance. Cette poussiere légere est facilement emportée par les vents et lavée par les pluies : elle ne peut donc point faire de tort aux grains sains que l'on enferme dans la grange, et il ne paroît pas même que cette poussiere soit contagieuse comme celle du *charbon*.

La maladie de la *nielle* peut se reconnoître dès les mois de Mars et d'Avril, lorsque l'épi est encore tout près des racines et n'a que deux lignes de longueur : en le développant on voit que l'embryon étoit déjà noir. Lorsque l'épi sort ensuite des enveloppes des feuilles, il paroît menu et maigre : les enveloppes des grains sont tellement amincies, que la poussiere noire se manifeste au travers.

Il y a eu grande diversité de sentimens sur la véritable cause de cette maladie, qui paroît être la même que celle du *givre*. Les expériences de M. *Aimen* lui ont fait conclure que la moisissure est une des causes de la *nielle*. Après avoir examiné plusieurs grains d'orge, et avoir mis à part ceux sur lesquels il appercevoit des taches noires, qui à la loupe se montroient couvertes de moisissure, il sema ces grains, qui tous produisirent des épis *niellés* ; tandis que des autres grains mis en réserve, les uns ou ne leverent point, ou ne produisirent point de *nielle*. (Voyez *les Mémoires présentés à l'Académie*, *Tom. III*, *1760*, *pag. 83*, *et Tom. IV*, *pag. 365*). Cependant les expériences de M. *Tillet* nous assurent que la moisissure ne se communique nullement, même en saupoudrant les grains avec cette poussiere noire, et qu'elle est due à un vice interne dont la blancheur du calice ou de l'enveloppe extérieure de la fleur, indique l'existence avant son développement. On a remarqué dans le maïs et dans

l'œillet sauvage, que ce mal commence par les antheres, et pourroit bien être une maladie différente ; car dans les autres plantes il commence par le réceptacle de la fleur, sous la forme de petits points noirs qui gagnent peu à peu les autres parties de la fleur, la corolle et les étamines, sans attaquer autrement le pistil qui avorte cependant pour l'ordinaire. Des Cultivateurs croient avoir reconnu que la semence du *blé* qui a mûri et séché sur son pied, avant d'être scié, n'est que peu ou point sujette à la *nielle*.

Le remede pour prévenir cette maladie, est celui qui convient à la *maladie des blés charbonnés* dont on va parler.

Le *charbon* (*ustilago*), que l'on nomme aussi *carie* ou *bosse* en quelques pays, sur-tout en Beauce, *cloque* dans le Vexin, *chambuche* dans le Lyonnois, etc. est une maladie beaucoup plus funeste et contagieuse aux *blés* que la *nielle*. Les épis attaqués du *charbon*, sont d'abord assez difficiles à distinguer des épis sains ; mais lorsque la fleur des *blés* est passée, ils prennent, en partie, une couleur d'un vert foncé tirant sur le bleu, et deviennent ensuite blanchâtres. Lorsqu'on vient à presser ces grains, qui sont petits, et qui à l'extérieur paroissent très-sains, on les trouve remplis d'une matiere grasse au toucher, pulvérulente, brune, tirant sur le noir, et de mauvaise odeur, comme la poussiere de la vesse-de-loup. Une partie des grains *charbonnés* est écrasée par le fléau ; l'odeur de maquereau pourri qui s'en exhale, remplissant dans ce moment la grange, incommode les Batteurs. Cette poussiere noire infecte les bons grains et s'attache principalement aux poils qui sont à l'extrémité du grain opposée au germe, ce que les Fermiers désignent en disant que ce *blé* a le *bout*. Ces grains ainsi infectés donnent à la farine une couleur violette, un goût et notamment une odeur désagréable. On a observé que la *nielle* endommage les grains beaucoup plutôt que le *charbon*, et que le *charbon* attaque plus particuliérement l'avoine que le *froment* ; au reste, la paille des épis cariés déplaît aux bestiaux, et son usage peut même leur devenir préjudiciable.

La véritable cause de la maladie du *charbon* n'est

pas encore bien connue jusqu'à présent. Quoi qu'il en soit, l'expérience démontre que cette maladie est contagieuse; et il a paru que les pailles infectées de cette poussiere, mais qui n'étoient point réduites en fumier, communiquoient cette maladie aux grains. La contagion est encore plus sensible, lorsqu'on mêle avec de la terre de la poudre d'*épis charbonnés*. M. *Aimen* assure avoir procuré cette maladie par la poussiere de *vesse-de-loup*. De nouvelles observations à cet égard pourroient donner lieu à une découverte très-importante, d'autant mieux que cette maladie se communique aux grains d'autres plantes, comme l'ivroie, et réciproquement. La poussiere noire si contagieuse pour le *froment*, ne l'est ni pour le *seigle*, ni pour l'*orge carré*. Le *blé de miracle* ou de *Smyrne* est moins susceptible de cette maladie que les autres grains; mais les *blés de Mars* en souffrent de grands dommages, ainsi que le *sorgo* ou *grand millet*, et la *persicaire brûlante*. On peut consulter un *Mémoire sur les animalcules du blé rachitique*, par *Dom Maurice Roffredi; Journal de Physique et d'Hist. Natur. Janvier et Mars 1775*.

A une année abondante en *charbon*, il en succede une autre où on n'en trouve presque pas: la raison en est que les grands hivers faisant sans doute périr les pieds affectés du *charbon*, ils arrêtent les progrès que cette maladie pourroit faire sans cette heureuse circonstance. On peut prévenir le *charbon*, en chaulant le grain avant de le semer, c'est-à-dire, en le lavant dans une forte lessive de cendre aiguisée d'un peu de chaux vive.

L'*ergot* ou le *clou* est une autre maladie différente de la *nielle* et du *charbon*, qui attaque quelquefois le *froment*, mais plus communément le *seigle*. Voyez *ce qui en est dit à l'article* SEIGLE.

Les Cultivateurs ont observé qu'un des meilleurs moyens pour se garantir des *blés noirs* ou *mouchetés*, est de lessiver la semence dans de l'eau de chaux. Cette méthode, quoique très-bonne, est quelquefois insuffisante: le mieux est d'avoir recours à de fortes lessives alkalines, telles que celles de la soude, de la potasse, des cendres gravelées, ou des cendres ordinaires, ou bien à une forte saumure de sel marin,

dans lesquelles on fait passer le *blé* en le tenant dans des corbeilles, ainsi qu'il résulte des expériences qui en ont été faites à Trianon par M. *Tillet*, par ordre de Louis XV. M. *Duhamel* pense que l'eau de la lessive qui a servi à blanchir le linge, en la fortifiant avec un peu de soude et doublant la dose de chaux vive, produiroit les mêmes effets.

Un Cultivateur intelligent a appris par l'expérience que la bonne préparation et l'excellente culture que l'on donne aux terres avant de semer, garantissent aussi beaucoup des *blés niellés*. La plus sûre méthode pour s'en préserver, est de changer de semence, et l'on estime la meilleure celle qui vient dans les terres fortes.

Il y a des années où la paille du *blé* est parsemée de taches noires ; on croit que ces taches sont des excrémens d'insectes qui attaquent la paille. Si ces insectes n'endommagent la paille que lorsque l'épi est formé, ils ne font point de tort, mais plutôt ils rendent le *blé retrait* en interceptant la nourriture. Les récoltes sont donc plus ou moins abondantes, selon que les saisons ont été plus ou moins favorables, et que ces causes de destruction, ainsi que quelques autres, telles que les mulots, vers et autres, n'ont point eu lieu.

On sait que le *blé* est une plante robuste qui résiste très-bien à la gelée ; on observe même que les récoltes sont plus abondantes lorsqu'il y a eu des gelées, qui, empêchant l'herbe de pousser, donnent aux racines le temps de pousser, de croître davantage, et de fournir ensuite un suc plus abondant. On lit dans les *Mémoires de l'Académie de Stockholm*, qu'on a observé que le *blé* qui avoit passé l'hiver sous la neige battue et scellée, donnoit une récolte plus belle et plus abondante ; ce qui indiqueroit qu'il seroit peut-être très-favorable de fouler la neige avec des rouleaux. Ces bons effets sont attribués à ce que la gelée pénetre plutôt sous de la neige battue, que sous celle qui ne l'est pas.

Les caracteres distinctifs d'un beau *blé*, sont d'être pesant, compacte, bien mûr, d'un jaune clair, brillant, sec, conservant néanmoins une sorte de fraîcheur, ce que les Marchands appellent *avoir de la*

main. Le *blé retrait* se distingue au premier coup d'œil: on reconnoit que le *blé* a été mouillé, lorsqu'il est d'un blanc mat.

Une année trop humide, ainsi qu'une année trop seche, sont contraires au *blé*; l'année trop seche diminue la quantité, car les *blés* sont petits; l'année trop humide est préjudiciable à la qualité et non à la quantité. On reconnoit encore la bonté des *blés* à la quantité d'eau que boit la farine lorsqu'on la pétrit. Mais une des méthodes les plus sûres pour distinguer les bons *blés*, et celle à laquelle ont recours les Boulangers, c'est de comparer leur pesanteur spécifique. Le *blé* le plus pesant à volume égal, est toujours le meilleur; car il est bon de faire remarquer que même le *blé* mouillé a une pesanteur absolue moindre que le *blé* bien sec. Cette différence est même si considérable, qu'un septier de bon *blé* et bien sec pesera deux cents quatre-vingts livres, au lieu qu'un septier de *blé* mouillé n'en pesera que deux cents quarante.

La France est de toutes les contrées la plus fertile en *froment* de toutes les especes, principalement dans les Provinces qui environnent Paris; entre autres l'Isle de France, la Brie, le Hurepoix, la Beauce et le Vexin.

Lorsque le *blé* a été récolté, battu et mis dans les greniers, il demande des soins pour pouvoir être conservé, car il est sujet à être attaqué par des ennemis très-dangereux, tels que *rats*, *souris*, *teignes*, *charençons* et *vers de blé*. Voyez *ces mots.*

Conservation du blé.

Le *charençon*, le plus grand destructeur du *blé*, se nourrit de sa substance farineuse: cet insecte se multiplie quelquefois si prodigieusement, sur-tout lorsqu'on a mis les *blés* en grange avant d'être parfaitement secs, qu'il réduit une grande quantité de *blé* en son, et qu'on est obligé de se défaire de ces *blés* et de les vendre à bas prix. *Voyez* CHARENÇON.

La *teigne* est un petit papillon brun qui dépose sur les tas de *blé* des œufs d'où sortent des vers qui s'enveloppent sous des grains de *blé* qu'ils réunissent et

qu'ils détruisent. Ils communiquent de plus au *blé* une odeur désagréable, qu'on désigne en disant que le *blé* a l'odeur de *mite*.

Tous les moyens proposés jusqu'à présent pour garantir les *blés* des *charençons*, sont ou insuffisans ou impraticables, malgré les recherches qui en ont été faites par les Naturalistes, par les Physiciens et par les Amateurs du bien public. L'expérience faite par M. *Duhamel*, de renfermer du *blé* attaqué des *charençons* dans une caisse vernissée d'huile essentielle de térébenthine, où les *charençons* se sont très-bien maintenus, donne lieu de se méfier de ces prétendus moyens de les faire périr ou de les chasser avec des décoctions d'ail ou d'autres plantes d'une odeur forte et désagréable. La seule vapeur du soufre les fait périr, mais communique au *blé* une odeur désagréable. Si quelqu'un possédoit le précieux secret de garantir les *blés* de ces insectes destructeurs, dans les greniers de construction ordinaire, l'amour de l'humanité devroit l'engager à le divulguer. M. *Argond* a déjà proposé de répandre sur le plancher d'une grange qui ne contiendra alors ni grains, ni pailles, ni foins, quelques sacs de fourmilieres, parce qu'aussi-tôt les fourmis se mettent en quête de tous les côtés, attaquent et dévorent en peu de jours tous les *charençons* : il suffit de balayer ensuite et de transporter ailleurs la terre des fourmilieres, pour que les fourmis elles-mêmes disparoissent. On peut tenter ce moyen aux approches de la Saint-Jean.

L'usage ordinaire, qui ne fait que diminuer le mal sans le détruire dans sa source, est de remuer le *blé* fréquemment, de le cribler et de le passer sur un grillage de fil de fer en plan incliné, dont les fils sont assez serrés pour que le bon grain ne fasse que couler dessus, tandis que le grain vermoulu et les *charençons* passent entre les fils, sont reçus dans une poche de peau, et se trouvent ainsi séparés d'avec les bons grains. Dans quelques Provinces on mêle des grains de millet avec les *blés*, parce qu'on a remarqué que les *charençons* s'attachent par préférence à ces grains. On a ensuite un crible fait exprès, sur lequel on jette les *blés* qui y sont retenus, et le millet avec sa poussiere

passe à travers. Dans l'Ouvrage qui a remporté le prix proposé par la *Société d'Agriculture* de Limoges, *sur la maniere de détruire les charençons*, on lit que ces insectes aimant la tranquillité, pour peu qu'on les inquiete en remuant le *blé*, et qu'ils ne se sentent pas en sureté, ils percent les grains où ils ont pris naissance, ils sortent, ils les quittent, et cherchent à se procurer un autre abri. C'est sur quoi sont fondés la plupart des bons effets qui résultent du pellage du *blé*; dès qu'on les remue vigoureusement à la pelle, ces insectes commencent à fuir; ils grimpent même aux murailles, lorsqu'il s'y en trouve d'opposées à leur passage; et dès qu'ils sont parvenus à la hauteur, ils s'en précipitent sans rien craindre, à cause de la solidité de leur cuirasse; après leur chute on les voit quelquefois immobiles, non par ruse ou pour contrefaire les morts, comme il leur arrive quelquefois, mais par étourdissement; ils en reviennent peu à peu dans l'intervalle de deux minutes, et ils continuent leur marche du côté où rien ne s'oppose à leur passage et à leur fuite. On est quelquefois étonné de voir sortir des essaims de *charençons* d'un tas de *blé*, qui peu auparavant avoit paru bien sain, et qui cependant est presque à moitié rongé. Les *charençons* n'aiment pas seulement la tranquillité, mais encore l'obscurité. Ils fuient constamment la lumiere, et s'ils habitent de préférence le côté du midi, il n'en est pas moins vrai qu'ils affectent l'endroit du grenier le plus abrité, le plus reculé et le plus obscur. Voilà le principal motif pour lequel les *charençons* se plaisent dans le *blé*, pour y faire leur ponte et s'en nourrir. Les grains de ce végétal fort rapprochés par leur petitesse, les dérobent entiérement à la clarté du jour, à une profondeur cependant peu considérable, à deux ou trois pouces au plus. Dans l'hiver ces animaux restent tapis, et sans bouger, dans des trous où ils ne mangent pas. Dès le mois d'Avril ils se mettent en quête; vers les sept heures du matin ils mangent avec avidité et sans relâche, ce qui prouve leur besoin; en cette saison ils ne pourroient pas même rester huit jours sans prendre de nourriture, ils quittent volontiers le *blé* quand ils trouvent un autre aliment plus tendre,

de leur goût, et la liberté du choix. Ils ne préferent le *blé* que pour y déposer leurs œufs. Au printemps et en été, le grain, par sa fermeté, par sa configuration, par sa petitesse, est de toutes les substances peut-être la plus propre pour conserver leurs petits, depuis la ponte jusqu'à leur métamorphose. L'on a observé qu'on ne trouve guere dans le *blé* que des *charençons* jeunes. Ceux-ci ne s'en vont qu'après avoir déposé à leur tour une ponte, et leurs générations en font de même. Pour cela la femelle fait une piqûre (avec sa trompe, qui est composée d'anneaux et armée d'un dard,) à la peau du grain, qui la tient un peu soulevée en cet endroit, et y forme une éruption presque insensible. Ces sortes de trous ne sont point perpendiculaires à la surface du grain, mais ils sont obliques ou même paralleles. La femelle ne dépose ordinairement dans le grain de *blé* qu'un œuf, au plus deux. Dans les grains des végétaux qui sont plus volumineux, elle y en dépose trois et quatre : leur multiplication est prodigieuse. On a démontré que deux *charençons*, un mâle, l'autre femelle, peuvent produire, depuis le 15 Avril jusqu'au 15 Septembre, tant par eux que par leur génération, six mille quarante-cinq individus. Les jeunes vers une fois éclos, s'enfoncent dans le cœur du grain, en rongeant toujours devant eux ; les avenues de ces trous sont toujours remplies par les excrémens qu'ils laissent après eux, et qui ne different presque point en couleur ni en consistance de la substance du grain : on diroit d'une poudre grenue que l'on reconnoît en la froissant entre les doigts. Le *charençon* sortant de l'état de nymphe, est tout blanc, comme transparent ; mais bientôt il acquiert de la consistance et une couleur de châtain clair, tant qu'il reste dans le grain. Est-il exposé à l'air, il devient brun. On ne peut trop admirer, à l'aide du microscope, la maniere avec laquelle le *charençon* fait son trou pour sortir du grain où il a subi ses développemens. Le mécanisme du bout de sa trompe est fort singulier. On croit y voir deux especes de mâchoires tout-à-fait noires, qui s'ouvrent horizontalement, et raclent avec une vitesse et une activité étonnantes.

Consultez le *Journal d'Histoire Naturelle par* M. l'Abbé Rozier, *Mois de Janvier 1772.*

La Méthode qu'on emploie ordinairement dans la plupart des Provinces pour conserver les *blés*, est sujette à des déchets et à des frais considérables, et demande des bâtimens spacieux lorsqu'on veut en conserver de grandes quantités ; sans compter qu'il est exposé à la rapacité d'un très-grand nombre d'animaux. M. *Duhamel* a imaginé une sorte de machine qu'il appelle un *grenier de conservation*, et qui mérite par son utilité, la plus sérieuse attention et les plus grands éloges. Cette machine a l'avantage, 1.° de renfermer une très-grande quantité de *froment* dans le plus petit espace possible ; 2.° d'empêcher qu'il ne fermente, qu'il ne s'y échauffe, qu'il n'y contracte un mauvais goût ; 3.° de le garantir de la voracité des rats, des souris, des oiseaux, sans l'exposer à être endommagé par les chats ; 4.° de le préserver des *mites*, des *teignes*, des *charençons*, et de toute espece d'insectes ; 5.° de le conserver aussi long-temps qu'on voudra, et cela sans frais et sans embarras. On va donner une légere idée de ses curieuses recherches ; mais c'est dans son Traité de la *conservation des grains* qu'il faut voir ce détail si intéressant.

M. *Duhamel* a donné des descriptions de greniers de toutes sortes de grandeurs, depuis celui qui suffit pour la subsistance d'une famille, jusqu'à celui qu'il faudroit pour l'approvisionnement d'une ville entiere. Voici l'idée d'un grenier de moyenne grandeur, propre à contenir mille pieds cubes de *froment* : il est bon d'observer que pour les conserver suivant l'usage ordinaire, il faudroit un grenier de cinquante-neuf pieds de long sur dix-neuf de large. Le grenier dont il s'agit doit être fait à peu près comme une grande caisse, à laquelle on donne treize pieds en carré sur six de haut : on fait avec de fortes planches les côtés et le fond : on la pose sur des chantiers. A quatre pouces de ce premier fond, on en fait un autre de deux rangs de tringles qui se croisent à angles droits ; on le recouvre d'une forte toile de crin, qui empêche le *blé* de s'échapper, et laisse à l'air un passage libre. A la partie supérieure de cette caisse, on fait un couvercle plein, pour em-

pêcher les souris et autres animaux d'y entrer : on y pratique seulement quelques trous qui s'ouvrent et se ferment à volonté : on met le *blé* dans cette grande caisse ; et pour le conserver, on fait jouer des soufflets. Un homme peut faire jouer, à l'aide d'un levier, deux de ces soufflets imaginés par M. *Hales*, et auxquels il a donné le nom de *ventilateurs*. Ce soufflet, appliqué si heureusement par M. *Duhamel* à son grenier de conservation, aspire l'air extérieur, et, par le moyen d'un porte-vent, introduit l'air par un trou pratiqué au fond de la caisse. L'air, poussé vivement dans l'espace qui se trouve entre les deux fonds, traverse rapidement le grain, se charge de l'humidité, et sort par les ouvertures du couvercle supérieur : le vent traverse si puissamment le *froment*, qu'il éleve des grains jusqu'à un pied de hauteur.

Comme dans nos pays et dans tous les pays Septentrionaux les *blés* sont toujours humides, M. *Duhamel* exige, avant de mettre le grain dans le grenier de conservation, de lui donner deux préparations : la premiere, celle du nettoiement ; la seconde, celle de le faire passer à l'étuve. La maniere dont nous avons dit que l'on s'y prenoit communément pour la conservation des grains, continuée pendant une année, suffit lorsqu'on ne met que peu de grains dans le grenier de conservation ; mais lorsque la quantité de *blé* est grande, après avoir passé le grain à travers les cribles, on peut le laver dans l'eau, et le mettre sécher dans une étuve. Le *blé* y perd toute son humidité : la chaleur de l'étuve fait périr les *teignes* sans exterminer les *charençons* ; mais toutes les expériences donnent lieu de penser qu'ils ne peuvent se multiplier dans le grenier de conservation, parce que le *blé* y est tenu dans un état de fraîcheur contraire à leur multiplication.

Un Fermier qui n'auroit que mille pieds cubes de *froment* à conserver, peut construire à peu de frais une petite étuve de cinq à six pieds en carré avec des claies, et l'échauffer par le moyen d'un grand fourneau de tôle où il mettroit du charbon. On ne dépense que pour vingt à trente sous de bois pour étuver deux cents pieds cubes de *froment*. La chaleur de l'étuve pour le

parfait desséchement, doit être de cinquante à soixante degrés ; on reconnoit que le *blé* est bien sec, lorsqu'en le cassant sous la dent, il rompt comme un grain de riz, sans que la dent y fasse impression. C'est dans les sources mêmes qu'il faut puiser un plus grand détail de tous ces objets.

Malgré les grandes difficultés qui se rencontrent dans la conservation des grains, on a l'exemple d'un magasin dans la citadelle de Metz, où le *blé* que le Duc d'*Epernon* y avoit fait déposer, s'est conservé dans son entier pendant cent trente-deux ans, ainsi qu'on l'apprit par la date marquée sur le *blé* même. En 1707, on en fit du pain qui fut trouvé très-bon ; Louis XIV en mangea et plusieurs personnes de sa Cour. Il s'étoit formé à la surface du tas de ce grain, une croûte qui contribua le plus à sa conservation. On dit qu'à Metz les Habitans sont dans l'usage de conserver ainsi du *blé* dans des magasins souterrains, ayant grand soin d'y former, par le moyen de la chaux, une croûte superficielle. Le *blé* qui est sur la surface du tas, germe, et pousse une tige qui périt l'hiver ; après cela on est sûr que le tas de *blé* se conservera : on n'y regarde plus que lorsque la nécessité presse les Habitans. Lors de la maladie de *Louis XV*, à Metz, en 1744, on fit avec du *blé* gardé un siecle et demi, du pain que feu Mgr. le Dauphin goûta et trouva excellent.

Dans toute l'Afrique on conserve les grains dans des puits très-profonds, creusés au milieu des rochers, et qui sont secs en tout temps : les Arabes les nomment *mattamores*. L'entrée de ces puits est fort étroite ; ils vont en s'élargissant ; on en tapisse le fond avec de la paille seche avant que d'y jeter le grain : lorsqu'ils sont pleins, on les ferme d'une maniere bien simple, avec de petits morceaux de bois bien entrelacés, sur lesquels on jette du sable, et par-dessus quatre pieds de bonne terre en talus, afin que l'eau de pluie n'y séjourne pas. Les *blés* se conservent dans ces souterrains un temps considérable sans se gâter, ni se corrompre. Il arrive même quelquefois que les propriétaires, qui ont tout à craindre sous une domination arbitraire et despotique, n'en osent faire aucun usage, et qu'on ne les retrouve que plusieurs années après leur mort.

En Ukraine et dans le Grand-Duché de Lithuanie, les Habitans ne serrent leurs *blés* que dans de semblables greniers souterrains; mais ils ont soin de ne point ouvrir ces fosses à *blé* tout d'un coup, et de les éventer par degrés, sans quoi il en sortiroit, dit-on, des exhalaisons si meurtrieres, qu'elles étoufferoient tous ceux qui, par ignorance ou par mégarde, se trouveroient exposés à cette ouverture : c'est ce que l'on apprend de M. *Deslandes*, dans son *Traité sur la maniere de conserver les grains.* L'usage des *mattamores* est certainement d'un grand avantage; en cas d'incendie, la perte de l'habitation n'entraîne point celle des subsistances, malheur trop ordinaire dans nos pays. *Voyez maintenant l'article* FARINE. Consultez aussi les *Observations sur les blés germés*, par le *Comité de l'Ecole gratuite de Boulangerie*, à Paris; et *Recherches sur l'origine des mattamores*, par M. le *Baron de Servieres. Journ. de Phys. Déc. 1783.*

BLÉ D'ABONDANCE. *Voyez* BLÉ DE MIRACLE.

BLÉ BARBU ou SORGO. *Voyez aux articles* MILLET *et* BLÉ DE MARS.

BLÉ DE GUINÉE. *Voyez* MILLET.

BLÉ D'INDE ou BLÉ D'ESPAGNE. *Voyez* BLÉ DE TURQUIE.

BLÉ ERGOTÉ ou CORNU. *Voyez l'article* SEIGLE.

BLÉ DE MARS, *Triticum æstivum.* C'est une espece de petit *froment* qu'on ne seme guere qu'au printemps, et que l'on récolte dans la même saison que le *blé* ordinaire qu'on a semé en automne. Il y en a de deux especes; l'une qui a les balles renflées, velues et garnies de longues barbes, et que l'on nomme *blé barbu rouge*, *Triticum aristis circumvallatum, granis et spicâ rubentibus, glumis lævibus et splendentibus*, Raii Sinops. 224; et l'autre qui est ras, c'est-à-dire, à balles non velues. Tous les deux donnent une bonne farine, mais rendent peu. Ces especes de *blé* ont été d'une grande ressource en 1709; comme les *blés* furent gelés, on sema, après l'hiver, de ces *blés*, qui donnerent leurs épis en abondance au mois d'Août; au lieu que le *blé d'automne*, que l'on semeroit en Mars, ne donneroit que peu de tuyaux et des épis fort petits, dans lesquels le grain seroit à peine formé, à moins qu'après le prin-

temps il ne survînt un temps des plus favorables pour le *froment.*

La paille du *blé barbu* differe essentiellement de celle du *blé* ordinaire ; car elle est pleine de moëlle, et n'est creuse que vers le pied ; aussi cette espece de *blé* étant sur pied, est-elle moins sujette à être attaquée par les insectes ; ou si la paille l'est, le grain n'en souffre point, et est toujours plein ; dur et pesant.

Dans les hivers doux, les *blés de Mars* ne périssent point, et dans ce cas ceux qu'on a semés en automne viennent plus beaux, et donnent plus de grains que ceux qu'on a semés vers le printemps. Ces *blés* sont aussi sujets à la nielle que les *blés* ordinaires.

Deux raisons empêchent les Fermiers de semer beaucoup de ces *blés de Mars ;* l'une, parce que quand ils sont à leur maturité, ils s'égrenent trop aisément ; et la seconde, parce que s'il falloit semer leurs *blés* dans le temps de Mars, ils ne pourroient suffire à tous leurs travaux. Il est cependant essentiel que les Fermiers en recueillent une certaine quantité pour servir de ressource dans les cas malheureux.

BLÉ DE MIRACLE, *Triticum spicâ multiplici*, C. Bauh., Tourn. Inst. 512. *Triticum turgidum*, Linn. Cette espece de *blé*, qu'on nomme aussi *blé de Smyrne*, d'*abondance* ou de *Providence*, produit, outre l'épi principal, des épis latéraux. Il n'est pas rare de voir des trousses de ce *blé* composées de trente-six tuyaux ou chalumeaux, et chaque chalumeau avoir dix épis, dont l'un occupe le milieu. Tous ces épis de chaque chalumeau réunis forment un volume plus gros qu'un œuf de poule ordinaire. Chaque épi contient trente, trente-cinq à quarante grains, et le total des épis est de trois cents cinquante grains ou environ ; et le produit total des trente-six brins ou chalumeaux sera de douze mille sept cents quatre-vingts grains ou environ, pour la fécondité d'un seul. C'est sans doute de ce *blé* dont le Gouverneur de Byzance envoya à Néron une trousse composée de trois cents quarante tiges. C'est probablement le même que *Pline* cite, et dont nous avons fait mention à l'article *Blé froment.* De sept livres de semences, on en a retiré quatre cents trente livres de grains, dont on a fait de bon pain. Suivant

M. *Bourgeois*, on grue le *blé de Smyrne* comme l'orge et l'avoine, et on en fait d'excellentes soupes; mais ce grain ne peut réussir que dans les terres substantielles, bien amendées et bien cultivées, parce qu'il demande beaucoup de nourriture; semé dans des terres trop maigres ou trop seches, il n'a presque pas d'épis rameux. On seme ce *blé* en automne; mais étant semé en Mars, lorsque la saison devient favorable, c'est-à-dire, lorsqu'elle est chaude et légérement humide, il produit davantage que le *blé de Mars*, que l'on seme au printemps. Ce *blé* a encore un avantage singulier, c'est de n'être pas sujet au *charbon* : on a seulement la précaution de l'enfoncer avec la herse un peu plus avant que le *blé* ordinaire, parce qu'il prend plus de racine. Il ne doit pas être semé si dru que le froment. Huit boisseaux suffisent pour ensemencer un arpent. Ce seroit bien ici le cas de dire : *O fortunatos nimiùm! sua si bona nôrint, agricolas.* On connoit aussi un désavantage dans ce *blé*, c'est que les lievres en sont fort friands lorsqu'il est jeune, et qu'ils le détruisent presque entiérement, si on n'a pas soin de les éloigner; et quand il est à sa maturité, la force de sa paille est telle, que les oiseaux s'y perchent et en dévorent tous les grains : on est pour lors obligé d'avoir recours à des épouvantails. Les gelées fortes lui sont aussi quelquefois préjudiciables. Le *blé de miracle* est à peu près de la même grosseur que le *blé de Mars;* mais son poids excede d'un douzieme celui du *froment* ordinaire. Au reste, le *blé de Smyrne*, suivant M. *Adanson*, peut être qualifié, préférablement à toute autre plante, d'*espece nouvelle.* C'est une monstruosité par excès et plus constante dans la multiplication qu'aucune autre; néanmoins si on néglige sa culture, il rentre bientôt dans l'espece dont il est originaire, qui est en épi simple et réguliérement conformé.

BLÉ NOIR. *Voyez à l'article* SARRASIN.

BLÉ DE PROVIDENCE. *Voyez* BLÉ DE MIRACLE.

BLÉ ROUGE. *Voyez à l'article* SARRASIN.

BLÉ DE SMYRNE. *Voyez* BLÉ DE MIRACLE.

BLÉ TRÉMOIS. C'est le *Seigle d'été.*

BLÉ DE TURQUIE ou BLÉ D'INDE, connu aussi sous le nom de *maïs.* On donne à cette plante curieuse et

utile le nom de *blé d'Inde*, *Triticum Indicum ; Frumentum Indicum*, *Mays dictum*, C. B. Pin. 25. *Zea Mays*, Linn. 1378, parce qu'elle tire, dit-on, son origine des Indes, d'où elle fut apportée en Turquie, *Triticum Turcicum*, et de là dans toutes les autres parties de l'Europe, de l'Afrique et de l'Amérique. On donne à cette plante, dans la Guienne, dans l'Angoumois et dans le Limousin où on en cultive, le nom de *blé d'Espagne*. *Maïs* est le nom Américain. Quelques-uns l'appellent aussi *gros millet ;* (en Allemand, *Turkischer weitzen ;* en Anglois, *Indian Wheat ;* en Italien, *Maliga*, *Mellica*, *Saggina*.)

Cette plante pousse une grosse tige roide, noueuse, haute de quatre à six pieds, et pleine d'une moëlle blanche qui a le goût sucré. Elle porte sur le même pied des fleurs mâles et femelles, mais sans pétales ; les fleurs mâles sont au sommet de l'épi, composées de trois étamines ou blanches, ou jaunâtres, ou purpurines, et formées d'un grand nombre de panicules. Des nœuds des tiges sortent des tuniques composées de plusieurs feuilles ; et du sommet de ces tuniques, il sort de longs filamens qui sont autant de pistils, au bas desquels sont les embryons de chaque graine. Lorsque les étamines sont mûres, elles s'ouvrent et fécondent ces pistils qui sont au dessous. Les feuilles du *blé d'Inde* sont engaînées, d'un beau vert, très-longues, larges d'un à trois pouces, et semblables à celles du roseau ; ses racines sont nombreuses, dures, blanchâtres, fibreuses et traçantes.

La tige fraîche de cette plante, espece de graminée, est de couleur de vert d'eau, et contient un suc de même que la canne à sucre ; on en peut faire un sirop très-doux, et qui a le véritable goût du sucre. On propose, dans les *Mémoires de l'Académie*, d'essayer s'il ne pourroit point se cristalliser comme le suc de la *canne à sucre*. Les Américains tirent aussi un bon parti des tiges desséchées ; ils les taillent en plusieurs filamens, dont ils font des paniers et des corbeilles de différentes formes et grandeurs.

L'épi du *maïs* croît par degrés, quelquefois jusqu'à la grosseur du poignet, et à la longueur de près d'un pied. A mesure qu'il grossit et qu'il mûrit, il écarte les

les tuniques et paroît jaune, rouge, violet, bleu ou blanc, suivant l'espece ou variété : celle à grains jaunes est la plus estimée ; c'est du moins la plus universellement répandue, *Mays granis aureis*, Tourn. Inst. 531. Les hommes Caraïbes l'appellent *Aouachi*, et les femmes, *Marichi*. On voit des épis, et même des grains qui présentent à eux seuls cette bigarrure de trois et quatre couleurs. Lorsqu'on seme cette plante en plein champ, comme le *blé*, elle ne rapporte qu'un épi ; mais si on la seme, ou plutôt si on la plante séparément, même par touffes, à dix-huit pouces de distance les unes des autres, ses racines prenant plus de nourriture, elles rapportent plusieurs grappes, c'est-à-dire, plusieurs *épis*. Ces grains de *blé de Turquie* multiplient prodigieusement : celui qui croit dans les Indes, rapporte quelquefois des épis qui ont sept cents grains.

Il n'est peut-être point de plante où la distribution des grains soit plus sensible que dans le *maïs* ou *blé de Turquie*. On se plaît à l'y observer. Les épis de cette plante, si féconde et si utile, forment des masses coniques qui ont quelquefois plus de neuf à dix pouces de longueur, sur deux à trois pouces de diametre à leur base ; nous l'avons déjà dit. Les grains de figure elliptique, et un peu plus gros que des pois, sont, dit M. *Bonnet*, rangés à la file sur plusieurs lignes, tantôt droites ou paralleles à l'axe de l'épi, tantôt courbes ou qui montent en spirales autour de cet axe. Les grains sont placés sur ces lignes de façon que leur grand diametre coupe à angles droits l'axe de l'épi. M. *Bonnet* ayant eu la curiosité de compter le nombre des lignes, ou des rangées de différens épis, a reconnu que la plupart en avoient douze ou quatorze ; notre Observateur, curieux de s'assurer si l'Auteur de la Nature avoit préféré ces polygones à toute autre figure pour la distribution des grains du *blé de Turquie*, examina ensuite sept cents vingt-quatre épis de cette plante. De ce nombre il en trouva cent quatre-vingt-dix-neuf où la distribution des grains étoit irréguliere, c'est-à-dire, où les rangées étoient tellement confondues les unes dans les autres, qu'il ne put les suivre distinctement d'un bout à l'autre de l'épi. Il a reconnu

que cette confusion étoit bien plus grande à la base de l'épi que vers son extrémité supérieure. Venons aux épis réguliers, ceux dont les rangées étoient parfaitement distinctes : il en trouva trois où la distribution des grains étoit sur huit lignes ; seize où cette distribution étoit sur dix-huit lignes ; trente-deux sur dix lignes ; soixante-dix-huit sur seize lignes ; cent quarante-quatre sur quatorze lignes ; deux cents cinquante-deux sur douze lignes. On voit par cet examen que les polygones de douze et de quatorze côtés sont ceux qui dominent dans les épis du *blé de Turquie*. Nous avons dit ci-dessus que les grains de *blé de Turquie* sont elliptiques ; cela est très-vrai, comme l'a remarqué M. *Bonnet*, de ceux qui sont placés vers le milieu de l'epi ; mais il a paru à cet Observateur que ces grains s'arrondissoient à mesure qu'ils s'approchoient de la base de l'épi ou de son sommet. Quelle est la raison physique de ce changement de forme ? Quelle en est la cause finale ? Les grains placés dans le milieu de l'épi, plus pressés par les grains qui sont au-dessus et au-dessous d'eux, que par ceux qui sont placés sur les côtés, trouveroient-ils plus de facilité à s'étendre dans ce dernier sens que dans le premier ?

Le *blé de Turquie* offre une espece précoce et une espece tardive ; et l'on en distingue plusieurs variétés par rapport à la longueur de la tige, le volume et la couleur de l'épi. Le *blé de Turquie* donne une farine blanche, lorsqu'elle est séparée du son, et on en fait du pain assez agréable, mais qui est pesant, et qui n'est bon que pour les estomacs vigoureux et les personnes qui y sont habituées de jeunesse. Cette farine mêlée en petite quantité, comme d'une huitieme partie, avec de la farine de froment, donne au pain un goût savoureux.

Les avantages que l'humanité retire de ce grain sont infinis. Une grande partie des hommes et des animaux privés en font leur nourriture. Cette plante est cultivée avantageusement dans presque tous les climats des quatre Parties du Monde : elle est un objet intéressant de commerce dans la Bourgogne, la Franche-Comté, la Bresse, où on engraisse des volailles qui profitent à vue d'œil avec cette seule nourriture : les chapons

de Bresse, si fort en réputation, et qui pesent dix à douze livres, en font preuve. Cette nourriture fait prendre aux cochons un lard ferme : les fameux cochons de Naples, qui pesent jusqu'à cinq cents livres, ne sont engraissés qu'avec ce grain. La chair des pigeons de voliere qu'on en nourrit, est blanche et tendre ; leur graisse est ferme et savoureuse. Les feuilles en vert sont un excellent fourrage pour les bestiaux, qui en sont avides.

Ce *blé*, qui ne demande à être semé qu'après l'hiver, peut être quelquefois d'une grande ressource : on le mange et on le prépare de diverses manieres. Les Indiens en mangent les grains en vert comme les petits pois, ou grillés ou bouillis. On le mêle, comme nous l'avons dit, avec la farine du blé pour en faire du pain : on en fait aussi de la bouillie. On a même trouvé le moyen d'en faire un mets délicat : on cueille les jeunes grappes lorsqu'elles sont de la grosseur du petit doigt, et encore vertes ; on les fend en deux, et on les fait frire avec de la pâte comme des artichauts. On les confit aussi dans du vinaigre comme des cornichons, et ils sont très-agréables dans la salade. Quand le grain est presque mûr, il est encore sucré : nous avons dit qu'on peut en manger comme des petits pois, et les préparer de même. Les Américains retirent de ces grains pilés et macérés dans de l'eau, une liqueur vineuse qui enivre (c'est la *chicha*), et dont on peut extraire un esprit ardent. Les Sauvages de la Louisiane, dès que le *maïs* du printemps commence à mûrir, font une fête qui dure huit jours, pour remercier le *Bon Esprit*, qu'ils logent dans le soleil, de leur avoir fait un aussi beau présent. Les François de ce pays nomment ces réjouissances *la grande fête du petit blé*.

Le *blé de Turquie* se conserve plus facilement que le froment vulgaire : il se plaît principalement dans les terres grasses et fortes : le binage que l'on donne au pied de la tige, fait qu'elle pousse avec vigueur. Lorsque les feuilles sont grandes, et que la poussiere fécondante est dissipée, on coupe une partie des feuilles, ainsi que la tête de la tige, afin que la plante prenne plus de corps. Le *blé de Turquie* est sujet à la *nielle* ou au *charbon*. Voyez ce que c'est à l'*article* Blé. Mainte-

nant consultez le savant *Mémoire sur le maïs*, couronné en 1784, par l'Académie de Bordeaux : ce Mémoire est de M. *Parmentier*.

BLÉ DE VACHE. *Voyez à l'article* SARRASIN.

BLECHNE, *Blechnum*, Linn. C'est un genre de plante cryptogame, de la famille des *Fougeres*, qui a des rapports avec les *doradilles*, et dont le caractere distinctif est d'avoir la fructification disposée sur deux lignes paralleles et rapprochées de la côte des feuilles. Il y a : La *blechne* Occidentale, de l'Amérique Méridionale ; la *blechne* Orientale, de la Chine ; la *blechne* Australe, du Cap de Bonne-Espérance ; la *blechne* de Virginie ; la *blechne* à feuilles radicantes de Madere ; la *blechne* du Japon.

BLENDE, *Galena inanis aut Pseudo-galena*. Substance minérale. Ce mot, dans le langage des Mineurs Allemands, signifie une *substance qui aveugle* ou qui trompe, parce qu'il y en a qu'on prendroit au premier coup d'œil pour de la mine de plomb, tant leur tissu est également feuilleté ou composé de lames de différentes grandeurs, et disposées de maniere à produire quelquefois des cubes. MM. *Pott* et *Margraff*, de l'Académie de Berlin, et dont l'autorité est d'un grand poids en Chimie, ont examiné cette substance : il résulte de leurs observations, sur-tout de celles de M. *Margraff*, que la *blende* est une vraie mine de *zinc* ; qu'on peut s'en servir comme de la *calamine* pour convertir le cuivre rouge en laiton. Elle a une sorte de conformité extérieure avec la galene ou mine de plomb cubique. Outre le zinc, elle contient du soufre et quelquefois de l'arsenic, communément du fer, quelquefois même de l'argent, mais qu'il est très-difficile d'en séparer, à cause des parties arsenicales et volatiles avec lesquelles il est combiné. La *blende* est une mine de zinc vitreuse ; elle se trouve dans presque toutes les mines en Allemagne, en Suede, etc. sous différens états de couleur, de dureté et de densité, et avec différentes propriëtés particulieres ; l'une est fort semblable à de la corne, et s'appelle *horn-blende* ; une autre est noire, lamelleuse, à petites écailles, luisantes comme la poix, et porte le nom de *pech-blende*. On en rencontre encore une espece qui est brune, jaunâtre ou rougeâtre, quel-

quefois cristallisée et transparente comme la mine d'argent rouge : celle-ci est rare et paroît phosphorique, si on la frotte dans l'obscurité ; elle abonde en soufre, tandis que celle qui est grise et jaunâtre, participe encore de beaucoup d'arsenic : il y en a aussi de striée.

M. *Bergmann* observe que plusieurs variétés de *pseudo-galenes* (fausses galenes, ou especes de *blende*) frottées dans les ténebres, donnent de la lumiere : celle d'entre elles qui mérite, dit-il, le plus de célébrité, est celle de Scharfenberg en Misnie. Frottée avec du verre, un os, du fer, ou quelque autre matiere dure, elle sent mauvais, et dans l'instant du contact, donne une lumiere couleur d'or, même dans l'eau ; et enfin dans les acides, elle retient cette propriété après une forte incandescence. *Journal de l'*Abbé Rozier, *Juillet*, 1780.

M. *Deleuze* observe que presque toutes les *blendes* font effervescence avec les acides ; calcinées, elles deviennent rouges ou grises. On en compte, dit-il, deux especes principales : la premiere, de couleur obscure ou noire, a pour variétés l'*horn-blende* et la *pech-blende* dont il est parlé ci-dessus, et qui sont tessulaires ; la *strahl-blende*, qui est à écailles en parallélogrammes, et quelques autres. La seconde est rougeâtre : il en est parlé à la fin de cet article. *Voyez* CALAMINE *et* ZINC.

BLENDE DE FER, ou MINE DE FER EN BLENDE, est une espece de *Wolfram*. Voyez *ce mot*.

BLENNE, *Blennius*. Nom d'un genre de *poisson*. Voyez *ce mot*.

BLETTE, en latin *Blitum*. Plante très-commune, qui croît dans les terres grasses, dans les potagers, et dont on distingue deux especes générales ; l'une *blanche* et l'autre *rouge*. La premiere, *Blitum album majus*, C. B. Pin. 118, croît jusqu'à la hauteur de quatre pieds. Sa racine est longue et grosse comme le pouce, et d'un goût fade. Sa tige est ferme, blanche et rameuse. Ses feuilles sont semblables à celles de la poirée. Ses fleurs sont petites, à étamines, verdâtres ; il leur succede des semences oblongues, qui ont beaucoup de rapport à celle de l'*atriplex* (arroche) : il y a aussi la petite *blette blanche*. La deuxieme espece, qui est rouge, un peu noire, *Blitum rubrum majus*, C. B. Pin. 118,

Blitum nigrum, Ang., ne differe, pour ainsi dire, de la précédente que par la couleur et par la petitesse de ses feuilles, qui sont quelquefois semblables à celles du *solanum*. Il y a aussi la petite *blette rouge*. On estime leurs vertus humectantes, rafraichissantes et émollientes.

Il y a encore : La *blette épineuse* de l'Amérique. La *blette* à fruits en tête, *Blitum capitatum*, Linn ; elle croît dans quelques régions de l'Europe tempérée et australe. La *blette* effilée, *Blitum virgatum*, Linn. ; elle croît dans la Tartarie, l'Espagne, le Languedoc et la Suisse. La *blette à feuilles d'anserine* de la Tartarie.

BLEU (le). *Voyez* GLAUQUE.

BLEU D'ÉMAIL, ou BLEU D'AZUR, ou BLEU DE COBALT. *Voyez l'article* AZUR *et le mot* COBALT.

BLEU D'INDE. *Voyez* INDIGO.

BLEU-MANTEAU. *Voyez* GOÊLAND *à manteau gris*.

BLEU DE MONTAGNE, *Cæruleum montanum*. Minéral ou espece de pierre bleuâtre, tirant un peu sur le vert d'eau, et assez semblable au *lapis-lazuli*, ou à la *pierre Arménienne d'Europe*. Voyez *ces mots*.

Le *bleu de montagne* differe cependant de ces substances, parce qu'il est plus tendre, plus léger, plus poreux et plus cassant : en un mot, il ne peut recevoir le poli, et sa couleur ne résiste point de même au feu. Il ne faut pas confondre la mine de cuivre appelée *bleu de montagne*, avec celle qui est connue sous le nom de *mine de cuivre azurée* ; le *bleu de montagne* est toujours graveleux, pierreux, souvent lamelleux superficiellement, quelquefois étoilé, plus communément solide.

On trouve cette substance minérale en Sibérie, en France, en Italie, en Allemagne, et sur-tout dans le Tirol et la Saxe, près des lieux où il y a des mines de cuivre. On la regarde aujourd'hui comme une terre colorée par un ocre cuivreux : quoique l'on sache que cette couleur bleue n'appartient pas seulement aux mines de cuivre ; car l'expérience a appris que le fer, surchargé d'une plus grande quantité de phlogistique, donne aussi avec l'alkali minéral cette couleur : tel est le *bleu de Prusse* ou *de Berlin* ; et on dit que les Hollandois l'imitent, en faisant fondre du soufre, et y mêlant du vert-de-gris pulvérisé.

On réduit cette pierre en poudre ; on la broie pour l'employer en peinture en détrempe ; mais ce bleu dans la peinture à l'huile est sujet à devenir verdâtre, tout au contraire du *bleu d'émail*, qui est fort vif au jour, et qui paroît gris aux lumieres. *Voyez* CENDRES BLEUES.

BLEU D'OUTREMER. *Voyez* LAPIS-LAZULI.

BLEU DE PRUSSE *du Commerce.* Ce n'est point une production de la Nature, c'est une composition tirée du fer divisé par un acide, et par le moyen de l'alkali fixe végétal, bien phlogistiqué, etc. M. *Baunach*, *Apothicaire à l'Hôpital militaire de Metz*, a consigné dans le *Journal de Physique, etc. Avril 1778*, des Observations chimiques sur la préparation *du bleu de Prusse*, usitée en Suabe près d'Augsbourg, dans les Fabriques en grand. Consultez aussi le *Dictionnaire de Chimie.*

Le *bleu de Prusse naturel* est un fer qui s'est uni avec l'alkali minéral et le principe inflammable. Cette substance préparée par les mains de la Nature, est fort rare.

BLEUET. Nom que l'on donne en Canada à l'*airelle.* Voyez *ce mot.*

BLEUET est aussi le nom du *martin-pêcheur*, en Provence.

BLONGIOS de Suisse, *pl. enl.* 223, *Ardeola.* Oiseau, l'un des plus petits du genre des *Hérons*, et de la section de ceux que M. *de Buffon* nomme *crabiers*, de l'ancien Continent. C'est le *petit Butor* d'*Edwards;* il n'est pas plus gros qu'un râle, et il habite les marais de la Suisse. On en distingue deux especes ou variétés : la premiere a le bec et les pieds d'un vert jaunâtre ; le dessus de la tête et du corps, ainsi que les pennes des ailes et de la queue, d'un noir vert brillant et un peu doré ; le cou, le ventre, le dessus des ailes sont d'un gris fauve ou marron : un blanc mêlé d'une légere teinte de fauve marque le bas-ventre; celles de la poitrine sont quelquefois mêlées ou variées de grandes taches noires. Cet oiseau replie son cou, l'efface quelquefois au point de paroître n'en point avoir, et que sa tête semble poser sur le haut de son dos : à volonté il déploie son cou, et frappe de la pointe de son bec qu'il tient fermé. La seconde espece ou variété de *blongios* est coiffée d'un noir verdâtre, avec des bords

couleur de marron sur le front ; tout son plumage est d'un roux plus ou moins foncé. Il y a un *blongios* tacheté, *Ardeola nævia* : on soupçonne que c'est la femelle, ou un jeune de la premiere espece. Ses couleurs sont moins foncées.

BLUET, *Cyanus*, J. Bauh. 3, 21. *Cyanus segetum, flore cæruleo*, C. B. Pin. 273, Tourn. 466. *Cyanus flos*, Dod. Pempt. 251. *Jacea segetum ; Centaurea cyanus*, Linn. 1289. Cette plante annuelle est connue aussi sous les noms d'*aubifoin*, *blavéole*, *péroole*, *barbeau*, *jacée des blés* et *casse-lunette*. Elle croît communément dans les champs, parmi les blés. Sa racine est ligneuse et garnie de fibres. Sa tige est haute, d'un à deux pieds, anguleuse, creuse, un peu cotonneuse et branchue. Ses feuilles inférieures sont découpées profondément et fort menues : les autres sont longues, entieres, garnies de nervures. Elle est remarquable par ses fleurs terminales, à fleurons de différentes sortes ; ceux qui occupent le centre de la fleur sont plus petits que les autres, et partagés en cinq lanieres ; ceux de la circonférence sont partagés en deux levres. Les *bluets* sont ordinairement d'une belle couleur bleue. On cultive cette plante dans les jardins, où elle devient double par la culture ; et par la semence qui est oblongue et aigretée, on obtient beaucoup de variétés : on en a à fleurs blanches, couleur de chair, purpurines, panachées, qui sont fort agréables à la vue par leur élégance. On retire, par la distillation des fleurs du *bluet* commun, une eau qui dissipe la rougeur et l'inflammation des yeux ; comme cette eau est bonne pour éclaircir la vue, on lui a donné le nom d'*eau de casse-lunette*. M. *Haller* dit qu'on a imaginé en Angleterre de faire une couleur de miniature bleue de fleurs de *bluet*, comme on l'a fait jaune avec le safran : l'opération est assez difficile ; il faut faire une espece de gâteau avec les fleurons de *bluet*, qu'il faut sécher avec beaucoup de précautions.

Bluet (oiseau). *Voyez* Évêque.

Il y a aussi le *serpent* dit *le Bluet*.

BLUETTE. Quelques-uns ont donné ce nom à la *pintade*, oiseau d'Afrique. *Voyez* Pintade.

BOA. Suivant *Pline*, on nommoit ainsi des serpens

qui étoient si grands que l'on trouva un enfant tout entier dans le corps d'un de ces animaux, que l'on avoit tué au Vatican. *Lemery* dit que cet évènement arriva sous le regne de l'Empereur Claude, et qu'il se trouve quelquefois de ces serpens dans la Calabre. *Pline* ajoute que le nom de *boa* venoit de ce que ces serpens se nourrissoient de lait de vache ; M. *Daubenton* doute qu'il y ait jamais eu d'aussi grands serpens en Italie, et il ne lui paroît pas vraisemblable que ces grands serpens se nourrissent de lait de vache ; mais il paroît, dit-il, que le nom de *boa* vient de *bos*. Voyez l'*article* SERPENT. Le *serpent étouffeur* est du genre du *Boa*. Voyez l'*article* DEVIN.

BOBA. Arbre des Moluques, dont il est mention dans l'*Herbier* d'*Amboine*. Ses fruits ressemblent assez aux *myrobolans chebules*, mais ils sont moins anguleux ; l'amande est d'un mauvais goût.

BOBAK ou BOBAQUE. Petit quadrupede qui se trouve en Pologne et dans les autres contrées du Nord ; il ressemble beaucoup à la marmotte par les habitudes naturelles : il se creuse de même un terrier qu'il garnit de foin, et où il passe l'hiver, y vivant de la provision d'herbes seches qu'il y a amassées en été. Son poil est d'un jaune foncé. Les pieds de devant ont une espece de pouce ou plutôt de cinquieme ongle : au lieu que la marmotte n'a que quatre doigts, le pouce lui manque.

On prétend que le *bobak* n'a que quatre dents, deux en haut et deux en bas ; qu'on apprivoise cet animal, et que ses manieres, alors, sont des minauderies qui font autant de plaisir que celles du singe. Quelques-uns ont écrit que les *bobaques* sont des animaux hermaphrodites ; mais cela est plus que douteux. Ils sont, dit-on, si rusés, que lorsqu'ils sortent pour picorer dans la plaine, il y en a un qui fait sentinelle, et qui au moindre bruit siffle pour avertir les autres de ce qu'il découvre, et chacun se sauve dans son trou. Des Auteurs placent cet animal dans le genre des *Marmottes*. Voyez *ce mot*.

BOBART des Indes Orientales, *Bobartia Indica* ; Linn. Cette plante, qui n'est pas rare aux environs de Madras, est une graminée qui a l'aspect d'un *souchet* ou

d'un *scirpe.* C'est le *Gramen Cyperoïdes Maderaspatanum ; capite è spicis plurimis acuminatis in cacumine caulis glomerato*, Pluk. Alm.

BOBR. Ce nom qui veut dire *castor*, est donné par les Russes de Kamtschatka, à la *saricovienne.* Voyez *ce mot.*

BOCAMELE. Nom que les Italiens donnent à une espece de *belette*, qu'*Aristote* a décrit sous le nom d'*ittide*, et qui ne se trouve guere qu'en Sardaigne.

BOCCA D'INFERNO. Nom donné en Italie à un météore qui paroît souvent aux environs de Bologne, lorsqu'il fait obscur. Ce sont des exhalaisons enflammées, auxquelles les gens du pays attribuent la malice de chercher à égarer les voyageurs. Les gens du peuple en disent autant parmi nous de ce qu'on appelle *feux follets.* Voyez *ce mot.*

BOCCONE, *Bocconia frutescens*, Linn. *Bocconia ; racemosa, sphondilii folio tomentoso*, Plum. *Chelidonium majus arboreum, foliis quercinis*, Sloan. Jam. Hist. *Cocoxihuitl*, Hern. Mex. 158. Petit arbrisseau qui croît naturellement au Mexique, à la Jamaïque, dans l'Isle de Cuba et dans celle de Saint-Domingue; il s'éleve à la hauteur d'environ neuf pieds; il a quelques rapports avec les *chélidoines.* Son tronc est creux et moëlleux, comme celui du *sureau ;* toutes ses parties donnent un suc jaunâtre, dont on se sert dans le pays pour teindre de cette couleur.

BODDART, *Gobius boddarii*, Pallas. Poisson du genre du *Gobie;* on dit qu'il se trouve dans la mer de l'Inde. Il est à peu près de la grandeur du *goujon* ordinaire ; la tête obtuse ; la membrane des ouïes d'une couleur bleue, et à quatre ou cinq rayons ; les écailles petites et molles ; cinq rayons mous à la premiere nageoire dorsale, qui est d'un bleu noirâtre, tacheté de blanc ; la seconde dorsale a vingt-cinq rayons déliés comme des fils de soie, avec des lignes blanches, disposées six à six ; les pectorales ont chacune vingt-un rayons ; les abdominales, comme réunies en une seule, ont en tout trente-quatre rayons ; celle de l'anus en a vingt-cinq ; la queue est bleuâtre et en a dix-huit. La couleur du ventre est d'un jaune pâle ; celle du reste du corps est ardoisée ; il y a des mouchetures de brun

et de blanc sur la tête ; sept taches très-brunes sur chacun des côtés.

BŒTSOI. Nom du *Rhenne* en Laponie. *Voy.* RHENNE.

BŒUF. *Voyez à l'article* TAUREAU.

BŒUF A BOSSE. *Voyez* BISON.

BŒUF D'AFRIQUE. *Voyez* BUFFLE.

BŒUF DES ILLINOIS. *Voyez* BISON.

BŒUF DOMESTIQUE. C'est le *Taureau châtré.* Voyez TAUREAU.

BŒUF GRIS DU MOGOL, de plusieurs Voyageurs. C'est le *Nil-gaut.* Voyez *ce mot.*

BŒUF GUERRIER *et* BERGER. *Voyez* BAKELEYS.

BŒUF DE MARAIS. *Voyez* BUTOR.

BŒUF DE MER. *Voyez* PHOCAS. On donne encore le nom de *bœuf marin* au *lamentin*, et à la *raie au long bec.* Voyez *ces mots.* A Saint-Domingue, *le bœuf marin* est l'*Oscabrion.*

BŒUF MUSQUÉ. Nom donné à une variété de l'*urus* mâle, qui se trouve dans les parties Septentrionales de l'Amérique, et qui est le *Bison du Canada.* Voyez BISON *et* URUS.

BŒUF SAUVAGE. *Voyez à l'article* TAUREAU. A l'égard de l'animal appelé le *pere aux bœufs des Sauvages du Canada*, Voyez *à l'article* MAMANT.

BOGGO ou BOOGOO. Nom donné par les Negres de la Côte-d'Or au *mandrill*, grande espece de *babouin.* Voyez MANDRILL.

BOGUE, *Sparus boops*, Linn. *Boga*, sur les bords de la Méditerranée. Il est abondant dans la mer de Toscane. Ce poisson est du genre du *Spare.* Sa longueur est à peu près d'un pied ; le corps est long, effilé, un peu cylindrique ; la tête courte ; les yeux très-grands ; les iris argentés ; la gueule médiocre ; les dents petites ; la langue aiguë ; la ligne latérale large et brune. La nageoire dorsale a vingt-neuf à trente rayons, dont les quinze premiers sont épineux ; celle de l'anus a trente rayons. Les écailles sont assez grandes sur le dos, et de couleur changeante d'olivâtre en jaune brillant ; le ventre est de couleur blanche argentée. On remarque sur les parties latérales de son corps de légers traits, qui regnent de la tête à la queue, sur quatre lignes de chaque côté, dont les uns semblent être dorés, les autres argentés.

On mange de ces poissons en Italie ; leur chair est saine, d'un goût agréable, et convient aux estomacs les plus délicats.

BOHON-UPAS. Nom d'un arbre qui croît dans l'Isle de Java, et qui paroît être du genre de l'*Ahouai*. Voyez *ce mot*. On l'appelle *arbre-poison*, par excellence; on prétend qu'il n'y a point de poison plus subtil et plus dangereux que l'espece de gomme qui transsude à travers le bois et l'écorce du *bohon-upas*, et que ses vapeurs détruisent tout ce qui a vie à trois ou quatre lieues à la ronde; on assure que le *Mataram* ou Empereur de l'Isle, le fait recueillir par les criminels condamnés à mort. La plupart y périssent; mais quelques-uns en reviennent, et obtiennent alors leur grace. Le Prince pourvoit même à leurs besoins pendant le reste de leurs jours. Ainsi dans l'espoir de conserver la vie, ils ne balancent point à se charger de cette commission périlleuse. Ils ont soin de prendre le vent, et recueillent la gomme dans une boîte d'argent ou d'écaille de tortue. On assure qu'il en revient à peine un sur dix. On trempe dans ce poison la pointe de toutes les armes. Il faut en convenir, si le *bohon-upas* existoit dans un Royaume d'Europe, il seroit bientôt détruit; mais le *Mataram* de Java le conserve avec soin comme un don précieux de la Providence. Consultez *Journ. génér. de Franc.* n.° 74 ; et *Journ. de Paris*, n.° 139 ; d'après les *Mélanges de Littérature étrangere*, tom. 1.er, 1785. *Voyez* IPPO.

BOICININGUA de *Marcgrave ;* ou BOIQUIRA des Brasiliens, *Crotalus horridus*, Linn. *Serpens crotalophora*, *seu Vipera caudisona*, *Americana*, Seba. Ce serpent du genre de ceux à *queue sonnante* ou à *chaînons*, est commun aux deux Indes, et particuliérement dans les Occidentales ; il est très-dangereux par son poison, et communément désagréable par son odeur. C'est le *Cascavel* des Portugais, et le *Tangedor* des Espagnols.

Ce serpent, qui est du premier genre, n'a guere plus de six à huit pieds de longueur, et est quelquefois de la grosseur du bras. On en voit deux de cette taille dans le Cabinet de Chantilly. Sa tête est plate en dessus, étroite ou ovale sur le devant, et s'élargit en arriere vers le corps : les narines rondes, creuses

et très-près de la gueule ; ses yeux sont étincelans, d'un brun foncé, et pouvant, comme les chats, concentrer la lumiere dans ses yeux au moyen de deux tuniques qui s'approchent l'une de l'autre ; sa langue est noire, flexible, fourchue en devant, et comme renfermée dans une gaîne au fond de la gueule. Le dessus de la tête de ce serpent est joliment figuré de râies noires transverses et latérales, de la même couleur de celles du cou qui sont au nombre de deux. Son dos est peint de taches d'un brun noir, disposées sur une ligne longitudinale, et dont chacune est bordée de blanchâtre. Les écailles qui garnissent le dessus du corps sont d'une couleur cendrée jaunâtre ; les grandes plaques de l'abdomen sont d'un jaune plus clair ; on en compte cent soixante-sept sur cette même partie, et vingt-trois sur la surface inférieure de la queue ; ces dernieres sont comme blanchâtres.

Sa *cascabelle* ou *crescerelle* ou *sonnette* est placée à l'extrémité de la queue ; c'est un assemblage d'anneaux d'une substance de corne très-mince, sonores, emboîtés les uns dans les autres, et attachés à un muscle de la derniere vertebre de cet animal. Chaque articulation est mobile, et, selon M. *Vosmaër*, intérieurement composée de trois osselets qui tiennent l'un à l'autre d'une maniere admirable. *Marcgrave* dit que l'on connoît l'âge de ce serpent par le nombre des grelots ou osselets de sa sonnette, parce qu'il lui en croît un tous les ans : *Quot annos serpens, tot habet annulos crepitaculum hoc.* La Nature a voulu que ce dangereux animal ne pût cacher sa marche ; car il ne peut se remuer sans faire entendre sa sonnette.

Ce serpent rampe avec tant de vîtesse sur les rochers, que les Mexicains lui ont donné le nom d'*ecacoatl*, qui signifie *le vent*. Sur terre il marche plus lentement, et même la lenteur de sa course ne lui permet pas de pouvoir y poursuivre les hommes ; mais sa rapidité, dit-on, est extrême sur l'eau, où, quand il nage, il ressemble exactement à une longue vessie. Il y a autant de danger à l'attaquer sur cet élément, qu'il y a d'imprudence de rester sur le tillac des petits vaisseaux, quand il nage auprès : il s'y lance avec tant de vîtesse, qu'il n'est plus possible d'éviter ses morsures.

On prétend que ce reptile, l'un des plus dangereux qu'il y ait, n'est furieux et terrible que lorsqu'il pleut, ou qu'il est tourmenté par la faim. Alors il pousse des sifflemens qui tiennent beaucoup du bruit que font les cigales. Les écailles dont il est couvert sont articulées si librement, qu'il peut les dresser et même les faire bruire, lorsqu'il est en colere. Suivant les observations de M. *Kalm*, de l'Académie de Suede, la mâchoire de ce serpent est garnie de quantité de dents canines, sur-tout la mâchoire supérieure, où l'on observe de plus deux longues dents crochues et aiguës, cachées dans une espece de fourreau, d'où l'animal les fait sortir lorsqu'il veut mordre. (La forme, tant des dents venimeuses que des autres, ainsi que celle de toute la tête disséquée, est parfaitement représentée et décrite par le Docteur *Méad*. Voyez *Mechanical Account of Poisons*, *Lond*. *1747*.) Les Indiens disent qu'on voit souvent le *serpent à sonnette* entortillé autour d'un arbre, les yeux fixés en haut sur quelque écureuil, qui, après avoir manifesté sa frayeur par ses cris et son agitation, tombe enfin au pied de l'arbre, et est dévoré sur le champ. M. *Vosmaër* qui a fait à la Haye de nouvelles expériences sur les effets mortels de la morsure d'un *boiciningua* qu'il avoit en vie, dit que les animaux qu'on lui jetoit dans sa cage, oiseaux, souris, témoignoient une grande frayeur de ce reptile; d'abord ils cherchoient à se tapir dans un coin, ensuite ils couroient comme saisis des angoisses de la mort, à la rencontre de leur ennemi qui ne cessoit de sonner de sa queue. *Watson* décrit fort agréablement cette faculté attractive, ce charme invincible qu'on attribue aux *boicininguas* quand ils regardent fixement leur proie, et au moyen de laquelle tous les animaux devroient comme accourir, ou tomber d'eux-mêmes dans leur gueule béante.

Ces serpens se rassemblent tous aux approches de l'hiver, et passent cette saison ensévelis sous terre ou dans les fentes des rochers, et ne reparoissent qu'au printemps. Les Indiens saisissent ce temps, où ils sont foibles et encore engourdis, pour les détruire. Des Negres ou Esclaves qui savent les surprendre quand ils sont entortillés, ou, comme ils disent, endormis,

les saisissent très-promptement près de la tête ; le serpent veut se débattre autour du bras, mais ses mouvemens sont infructueux. C'est ainsi qu'on les prend en vie. De tous les serpens qui croissent dans l'Amérique Septentrionale, le *boicininga* qui s'y trouve aussi, est celui qui franchit le plus grand espace ; cependant cet espace ne s'étend jamais au-delà de la moitié de son corps. Se replier en cercle, s'appuyer sur sa queue, s'élancer sur sa proie, la blesser et se retirer, n'est pour lui qu'un instant. On a cru remarquer que le bruit de leurs grelots est autant l'effet de la crainte que de la colere, et leur sert aussi pour appeler leurs femelles au temps de l'accouplement.

Ces serpens ne pondent pas un aussi grand nombre d'œufs que les autres ; par conséquent ils ne multiplient pas tant ; mais en échange ils vivent plusieurs années. Les Indiens en mangent la chair, qu'ils trouvent très-bonne ; mais qui, à ce qu'on assure, devient un poison lorsque l'animal s'est mordu, comme il lui arrive quelquefois dans sa fureur.

Dans les *Transactions Philosophiques*, l'on trouve une ample dissertation renfermant plusieurs expériences que le Capitaine *Hall* a faites dans la Caroline, touchant les effets de la morsure du *boicininga* sur divers animaux. Il fit attacher à un piquet un de ces *serpens à sonnette*, long d'environ quatre pieds. Trois chiens en furent mordus. Le premier en mourut en moins d'un quart de minute. Le second, mordu peu de temps après, mourut au bout de deux heures dans des convulsions. Le troisieme, mordu une demi-heure après, subit l'effet visible du venin au bout de trois heures seulement. Quatre jours après une semblable expérience, mourut un chien en une demi-minute, et un autre ensuite dans quatre minutes. Un chat fut trouvé mort le lendemain. Huit jours après une grenouille mordue mourut en deux minutes, et un poulet de trois mois, dans trois minutes. Quelque temps après on mit auprès de ce *boicininga* un serpent commun blanc, sain et vigoureux ; ils se mordirent l'un l'autre. Ce *serpent à sonnette* répandit même quelques gouttes de sang, néanmoins le serpent blanc mourut en moins de huit minutes, et l'autre ne donna aucun signe de

maladie. On agita assez le *boiciningua* pour le forcer à se mordre lui-même, ce qui réussit, et en moins de douze minutes il mourut. Ceci nous paroît fort surprenant; seroit-ce l'effet d'un excès de colere?

Le poison de ce *serpent à sonnette* est si violent qu'il réduit la personne qui en a été mordue dans l'état le plus fâcheux : il survient une enflure générale; la bouche s'enflamme, et ne peut contenir le volume de la langue, tant elle est enflée. Une soif dévorante accable le malade: s'il boit, il est perdu; la plus petite goutte d'eau hâte sa mort, et redouble les tourmens de son agonie. Parmi ceux qui, blessés par le *boiciningua*, ont le bonheur de guérir, il n'y en a aucun qui ne porte toute sa vie les marques de son triste accident. Les uns restent jaunes, ou gardent jusqu'à la mort des taches qui confondent leurs traits. Ceux qui paroissent parfaitement guéris ressentent, pendant une ou deux années, aussi vivement que les premiers jours qu'ils ont été mordus, de violentes douleurs, accompagnées d'enflure. Le remede le plus présent contre la morsure de ce *serpent*, dont fassent usage les Américains, est d'en écraser la tête, dont ils font un emplâtre. D'autres fois ils appliquent sur la plaie, après l'avoir scarifiée, la racine d'une plante qu'ils appellent *sanguine* du nom de la couleur rouge de son suc.

La racine de *collinsonia* (de vipérine), ainsi que quelques autres, est très-efficace. L'huile d'olive, le beurre, appliqués sur la blessure et pris intérieurement, sont, de même que le sel commun, du nombre des remedes indiqués par M. *Kalm*.

Quelque dangereux que soit ce reptile, un assez léger coup de baguette frappé sur son dos, le fait mourir incontinent. Les signes de mort sont souvent équivoques dans les autres especes de serpens; mais par le silence de la sonnette de celui-ci, on est sûr qu'il ne respire plus. Les animaux les plus féroces tremblent à leur tour devant d'autres animaux; l'ennemi le plus cruel de ce *serpent*, est le *cochon-marron*, qui le recherche et le dévore avec avidité sans en être incommodé. Aussi, lorsqu'on veut cultiver un champ occupé par ces reptiles, commence-t-on par y renfermer des *cochons-marrons*. Voyez *le Journal Encyclopédique*,

dique, Octob. 1762. Nous présumons que la graisse qui est un corps insensible, et dont l'arrangement est bien différent chez le *porc* que chez les autres animaux, est un moyen pour que la morsure du *boiciningua* n'altere que peu ou point l'espece du *cochon.* On a encore observé que par-tout où croît le pouliot sauvage, ou dictame de Virginie, on ne voit point de *boiciningua*, et l'on prétend que, quand ce *serpent* mord, il s'engourdit pour quelques momens. *Voyez maintenant l'article* SERPENT A SONNETTE.

BOICUAIBA. Serpent du pays des Incas, long d'environ vingt pieds, noir dans la moitié antérieure de son corps, et jaunâtre dans le reste. Cet animal fait une guerre perpétuelle aux autres serpens et les dévore, sur-tout une espece de *serpent à sonnette.* Il n'en contracte pour cela aucun venin dans sa chair, puisque les Indiens le mangent, dit-on, sans crainte.

BOIGA, *Coluber ahætulla*, Linn. Serpent qui se trouve en Asie et en Amérique; il est du troisieme genre. Le tronc est plus long de moitié que la queue; sa grosseur, vers la tête, surpasse à peine celle d'une plume d'oie, et elle est égale à celle d'une plume de cygne, à l'endroit de sa plus grande largeur.

Le *boiga* a la tête garnie de neuf écailles disposées par paires, excepté qu'entre les yeux il y en a trois: celles de la seconde et de la derniere paire sont plus grandes que les autres. Les narines très-petites et arrondies. Les écailles ont toute leur surface lisse, leur sommet sans division, et ne sont relevées par aucune arête. L'abdomen est recouvert par cent soixante-deux grandes plaques, qui forment sur cette partie de légeres saillies anguleuses. La queue, qui est très-déliée, est garnie par-dessous de cent cinquante paires de petites plaques. La mâchoire supérieure est blanche, et le dessus de la tête bleuâtre; ces deux couleurs sont séparées par une ligne noire qui s'étend derriere les yeux. L'abdomen est d'une teinte blanche; la couleur du dos, notamment celle de la partie voisine de la tête, est d'un vert bleuâtre, avec une ligne blanchâtre, qui la traverse longitudinalement. Le bord des écailles est noir, sur-tout vers leur sommet. Toutes ces bordures forment une espece de réseau;

dont l'effet est très-agréable à la vue, et font sortir la couleur principale, en sorte que le dos de ce *serpent* paroît moucheté d'une multitude de taches rhomboïdales, verdâtres, disposées dans un ordre régulier. On a observé que les reflets de la lumiere du soleil sur la couleur du *boiga*, lui donnoient un éclat semblable à celui de l'or.

BOIGUACU. *Voyez* IBIBOBOCA.

BOJOBI, *Boa canina*, Linn. *Serpens ornatissima, Amboinensis, Boiguatrara dicta*, Seba, Mus. 2, t. 81, f. 1. *Serpens Bojobi, Brasiliensis*, id. t. 96, f. 2.

Le serpent désigné par la premiere phrase de *Seba*, est du deuxieme genre, ainsi que l'autre variété. Il se trouve à Amboine et à Ceylan : il a le regard affreux, les levres épaisses et pendantes, les dents pointues, cachées dans un fourreau qui s'enfonce dans la mâchoire, et qui est couvert d'une enveloppe membraneuse. Les levres sont bordées de grandes écailles, relevées en bosse, et d'un rouge pâle. Les yeux sont enflammés; le dessus du corps est orangé, luisant, parsemé de taches d'un jaune clair, avec une bordure d'un rouge foncé. Ces taches courent en serpentant sur le dos, et tout cet assortiment de couleurs, diversement nuancées, produit un effet agréable à la vue.

Le serpent désigné par la seconde phrase de *Seba*, se trouve au Brésil et dans d'autres pays de l'Amérique; il ressemble au précédent, excepté que le fond de sa couleur est le vert de mer, au lieu de l'orangé. On assure que les *bojobis* entrent quelquefois dans les maisons, où ils ne nuisent à personne; mais si on les irrite, ils font des morsures dangereuses, non par le venin qu'ils insinuent dans la plaie, comme quelques Auteurs l'ont avancé, mais en déchirant la partie mordue avec leurs dents fines et acérées, ce qui produit une inflammation qui est suivie de la mort, si l'on ne remédie promptement au mal.

Linnæus dit que dans cette espece, le dessous de la queue est garni de soixante-dix-sept plaques, et l'abdomen est recouvert par deux cents trois grandes plaques. *Voyez maintenant l'article* GUIMPE.

BOIQUIRA. *Voyez* BOICININGUA.

BOIS. Ce terme a deux grandes acceptions : ou il se prend pour un grand canton de terre planté d'arbres (*sylva*) propres à la construction des édifices, au charronnage, au sciage, au chauffage, etc., ou pour cette matiere dure que nous fournit l'intérieur des arbres et arbrisseaux.

Le *bois* proprement dit (*lignum*), varie en pesanteur, en densité, en dureté dans les divers arbres, et même dans les mêmes especes d'arbres qui ont crû dans différens terrains, ou dans des climats différens. La densité du *bois* a toujours un rapport avec le temps de son accroissement : les arbres qui croissent le plus lentement ont le *bois* le plus dur, au contraire des autres. Les couches ligneuses commencent d'abord par être molles et tendres avant d'acquérir la solidité qu'elles ne prennent que peu à peu ; et comme elles s'appliquent extérieurement les unes sur les autres, il s'ensuit que les intérieures, dans un arbre bien sain, sont plus dures et plus colorées que les extérieures, et ont leurs fibres plus resserrées ; ce sont ces couches intérieures que l'on appelle *bois* : les couches extérieures, qui sont plus tendres et communément d'une couleur différente, s'appellent *aubier* ; ainsi l'*aubier* n'est lui-même qu'un bois nouveau, fort imparfait, qui n'a pas encore acquis toute sa solidité, mais qui en est susceptible, comme on le verra ci-après. L'*aubier* n'est bien distinct que dans les bois durs, comme l'*ébene*, le *gaïac*, la *grenadille*, même le *chêne* et le *pin*, etc. Dans les arbres mous au contraire, qui ne peuvent pas prendre beaucoup de solidité, tels que le *tilleul*, le *bouleau*, l'*aune*, le *ceiba*, le *baobab*, etc., il n'y a pas d'*aubier*, ou, pour mieux dire, il n'y a pas de *bois*, parce que le corps ligneux reste toujours dans son premier état d'*aubier*, sans jamais se durcir. C'est cet *aubier* qu'attaquent et rongent les insectes qui s'y logent et s'en nourrissent. Les arbres vigoureux ont plus d'*aubier*, mais en moindre nombre de couches, que ceux qui languissent. Le *chêne* a communément depuis sept jusqu'à vingt-cinq de ces couches, qui se rejettent dans l'emploi que l'on fait de ce *bois* pour la menuiserie.

La nature différente des *bois*, dont les uns se con-

servent mieux dans l'eau, d'autres dans l'air, les rend propres à divers usages. Il y en a qui sont susceptibles d'un beau poli et d'une grande divisibilité, ainsi qu'on le voit dans les ouvrages de placage. Plus les *bois* ont de dureté, de solidité, meilleurs ils sont pour toutes sortes d'ouvrages, et sur-tout pour le pilotage et la menuiserie. Les Allemands, chez qui les Hollandois vont chercher leurs *bois* de menuiserie, ont un secret bien simple pour leur procurer ces qualités. Au printemps, lorsque la séve monte en abondance, on enleve l'écorce qui se détache très-facilement, et on les laisse sur pied ainsi pendant toute l'année. Le printemps suivant ils poussent encore quelques bourgeons, des feuilles, des fleurs et même des fruits (la seconde année il ne paroîtroit point de fruits) : et lors de la saison de la coupe on abat ces arbres, qui pour lors fournissent un *bois* bien meilleur par la dureté. Suivant les expériences qu'a faites M. *de Buffon*, l'*aubier* de l'arbre ainsi écorcé et laissé sur pied, devient aussi dur que le cœur, il augmente de force et d'intensité; par conséquent cet *aubier*, qui auroit été perdu, devient propre à être travaillé comme le reste du *bois*, et n'est point alors plus sujet que lui à la piqûre des vers.

La connoissance de la force des *bois*, auxquels on fait supporter tous les jours des fardeaux énormes, étant un objet important d'utilité, a mérité l'attention des yeux philosophiques du savant Académicien que nous venons de citer. Il a fait sur ce sujet un très-grand nombre d'expériences, dont on peut voir un ample détail dans les *Mémoires de l'Académie*. Suivant ses observations, la force du *bois* n'est pas proportionnelle à son volume : une piece, double pour la grosseur d'une autre d'égale longueur, est beaucoup plus du double plus forte. Le *bois* de même nature, qui dans le même terrain a crû le plus vîte, est le plus fort; celui qui a crû plus lentement, dont les cercles annuels sont plus minces, est moins fort. La force du *bois* est proportionnelle à sa pesanteur. De deux pieces de même grosseur et longueur, la plus pesante est la plus forte, à peu près dans la même proportion qu'elle est plus pesante. Une piece de *bois*

chargée simplement des deux tiers du poids capable de la faire rompre, ne rompt pas d'abord, mais bien au bout d'un certain temps. Il résulte de ces ingénieuses expériences, que dans un bâtiment qui doit durer long-temps, il ne faut donner au *bois* tout au plus que la moitié de la charge qui peut le faire rompre.

Dans certaines contrées où le travail du fer est encore inconnu, les Negres, quoique les moins ingénieux de tous les hommes, ont néanmoins imaginé, dit M. *de Buffon*, (*Hist. Natur. des Minér.*) de tremper le *bois* dans l'huile ou dans des graisses, dont ils le laissent s'imbiber ; ensuite ils l'enveloppent avec de grandes feuilles, comme celles du *bananier*, et mettent sous de la cendre chaude les instrumens de *bois* qu'ils veulent rendre tranchans ; la chaleur fait ouvrir les pores du *bois* qui s'imbibe encore plus de cette graisse, et lorsqu'il est refroidi, il paroît lisse, sec et luisant, et il est devenu si dur qu'il tranche et perce comme une arme de fer : des zagaies de *bois* dur et trempé de cette façon, lancées contre des arbres, à la distance de quarante pieds, y entrent de trois ou quatre pouces, et pourroient traverser le corps d'un homme ; leurs haches de bois, trempées de même, tranchent tous les autres bois. On sait d'ailleurs, continue M. *de Buffon*, qu'on fait durcir le *bois* en le passant au feu, qui lui enleve l'humidité qui cause en partie sa mollesse ; ainsi, dans cette trempe, à la graisse ou à l'huile, sous la cendre chaude, on ne fait que substituer aux parties aqueuses du *bois* une substance qui lui est plus analogue et qui en rapproche les fibres de plus près.

Il convient de citer ici une expérience de M. *Faggot*, de Suede, qui prouve que le *bois*, lorsqu'il est imprégné d'alun, n'est plus inflammable : ce moyen sûr pour garantir les *bois* de charpente de l'action du feu, consiste à les faire séjourner quelque temps dans une eau qui a dissous ou du vitriol ou de l'alun, ou même un autre sel qui ne soit point chargé de parties inflammables : par ce même procédé, on garantit le *bois* de la pourriture, sur-tout si, après l'imprégnation, on enduit ce *bois* de goudron ou de peinture. M. *Salberg* prétend que du *bois* qui auroit été trempé dans un

simple bain de vitriol, ne seroit point infecté d'insectes, que les punaises n'y logeroient point, et que la graine des champignons n'y germeroit jamais. *Mémoires de Stockholm*, tom. I, 1740. Consultez aussi le *Mémoire sur les diverses méthodes inventées jusqu'à présent pour garantir d'incendie les édifices en bois*, *par* M. l'Abbé Mann, *Journ. de Phys. Octobre 1778*, *et Avril 1779*. Ce Mémoire expose aussi des vues et des procédés utiles, par deux illustres Anglois (M. *Hartley* et Milord *Mahon*). Ces hommes méritent par leurs inventions, non-seulement, dit M. l'*Abbé Mann*, la reconnoissance de leurs Concitoyens et de leur siecle, mais aussi de toutes les Nations et de la Postérité.

Quel objet plus intéressant que la conservation des *bois* ou forêts qui nous restent, et le renouvellement de ceux qui sont détruits en partie! Aussi M. *de Buffon* en a-t-il fait le sujet de ses expériences. Il est d'usage de conserver dans les coupes de *bois*, des baliveaux que l'expérience déjà trop longue montre être d'une mauvaise qualité. De plus, suivant les observations de M. *de Buffon*, ils font beaucoup de tort aux taillis. Dans deux cantons voisins de *bois taillis*, placés à la même exposition dans un terrain semblable, la gelée a fait un si grand tort à un *bois taillis* surchargé de baliveaux de quatre coupes, qu'il a été devancé de cinq ans sur douze par les *bois taillis* voisins, où il n'y avoit que les baliveaux de la coupe actuelle : effet pernicieux, qu'on ne peut attribuer qu'à l'ombre et à l'humidité occasionnée par les baliveaux. On ne doit pas compter sur les glands que fournissent les baliveaux pour regarnir les *bois ;* car, de cette grande quantité qui en tombe, à peine en leve-t-il quelques-uns. Le défaut d'air, les eaux qui dégouttent des arbres, la gelée qui est plus vive à la surface de la terre, tous ces obstacles réunis détruisent le *plant* dans sa naissance. Si l'on voit quelques arbres de brin dans les *taillis*, ils ne viennent que de graine, car le chêne ne multiplie pas de rejetons, et ne pousse pas de la racine ; il est à remarquer que ces arbres de brin étant éloignés des baliveaux, ne doivent leur naissance qu'à des geais, mulots ou autres animaux, qui y ayant apporté ces grains pour leur nourriture, les y ont laissés.

La maniere de tirer d'un *taillis* tout l'avantage et tout le profit possible, n'est pas la méthode ordinaire de mettre les *taillis* en coupe réglée ; méthode qui sans doute doit sa faveur à sa grande commodité. Pour la coupe des *bois*, il faut avoir égard à la nature du terrain ; on gagne à attendre dans les bons terrains ; mais il faut les couper fort jeunes dans les terrains où il n'y a pas de fond. Il est essentiel d'observer que, dans les premieres années, le *bois* croît toujours de plus en plus ; que la production d'une année surpasse celle de l'autre, jusqu'à ce que, parvenu à un certain âge, son accroissement diminue. L'économe doit donc saisir ce point, ce *maximum*, pour tirer de son *bois* tout le profit possible. Un arbre entre en retour, suivant M. *Duhamel*, quand les feuilles de sa cime jaunissent et tombent de bonne heure en automne ; quand une partie de l'écorce se desseche et se détache, ou qu'elle se sépare de distance en distance par des gerçures qui se font en travers. Ces marques de vieillesse ou ces progrès de dépérissement, s'offrent encore dans les arbres qui se couronnent, c'est-à-dire, quand il meurt quelques branches du haut, signe infaillible que le *bois* du centre s'altere, se dégrade considérablement. Nous avons consigné à l'article **Arbre**, les différentes maladies des végétaux.

L'expérience a encore appris à M. *de Buffon*, que le soin que l'on prend de nettoyer et de bien cultiver le terrain où l'on veut faire des semis ou plantations, est plus nuisible que profitable : Ordinairement, dit-il, on dépense pour acquérir ; ici la dépense nuit à l'acquisition. La meilleure maniere de réussir à faire croître du *bois* dans toutes sortes de terrains, est d'y semer des épines, des buissons ; et par une culture d'un ou deux ans, d'amener le terrain à l'état d'une non-culture de trente ans. Tous ces buissons sont autant d'abris qui garantissent les jeunes plantes, brisent la force du vent, diminuent celle de la gelée, et les défendent contre l'intempérie des saisons. Un terrain couvert de bruyeres est un bois à moitié fait, et qui peut-être a dix ans d'avance sur un terrain net et bien cultivé. On peut semer dans certaines terres de l'avoine avec les glands, elle garantit le *plant* dans son enfance.

Dans les deux premieres années, l'accroissement du *plant* va toujours en augmentant ; mais le plus souvent dès la troisieme il va en diminuant, et il continueroit de suite dans les années suivantes ; il faut saisir cet instant pour couper le jeune *plant* jusqu'auprès de terre, sur-tout dans les terres fortes. L'arbre étant ainsi coupé, toute la séve se porte aux racines, en développe les germes ; de tendres et herbacées qu'elles étoient, elles deviennent fortes, et pénetrent dans le terrain ; il se forme une grande quantité de chevelus, d'où partent autant de suçoirs ; l'arbre pompe abondamment des sucs nourrissiers ; et dès la premiere année, il donne un jet plus vigoureux et plus élevé que ne l'étoit l'ancienne tige de trois ans. Par cette méthode facile et peu coûteuse, on supplée aux labours, et on accélere de plusieurs années le succès d'une plantation. Lorsque les jeunes *plants* ont été gelés, le vrai moyen de les rétablir, est de les couper de même ; on sacrifie trois ans, pour n'en pas perdre dix ou douze.

Pour tirer aussi tout l'avantage possible d'un terrain, il faut entremêler les arbres qui tirent leur nourriture du fond de la terre, avec ceux qui la tirent de la surface ; c'est-à-dire, il faut mêler les arbres à racine pivotante avec ceux à racine traçante. On doit aussi consulter la nature du terrain, pour distinguer l'espece de *plant* qui lui convient. On trouvera ces détails importans dans les *Mémoires* donnés par M. *de Buffon*, et insérés dans ceux de l'*Académie des Sciences*, *années 1738 et 1739*. Voyez aussi *les mots* FORÊT *et* TAILLIS.

Quant à la maniere dont le *bois* se forme et se développe, *Voyez* ARBRE. Nous parlerons ci-après des arbres dont le nom vulgaire commence par le mot *bois*.

BOIS. En Zoologie ou dans l'Histoire Naturelle des animaux, on appelle *bois* cette production qui croît en maniere de corne rameuse et s'éleve sur la tête de plusieurs especes d'animaux sauvages : tels sont le *Cerf*, le *Daim*, le *Chevreuil*, l'*Elan*, le *Rhenne*, etc. *Voyez* maintenant l'*article* CORNE.

BOIS AGATIFIÉ. *Voyez à l'article* PÉTRIFICATIONS.

BOIS D'AGOUTY ou BOIS LÉZARD. Aux Isles Fran-

çoises, l'on a donné ce nom à un arbre assez grand et mal-fait, dont le fruit, qui est comme une petite noisette, sert quelquefois de nourriture au petit animal nommé *agouty*. Voyez *ce mot*. On prétend que cet arbre tire son nom de celui de l'*agouty*, animal qui a coutume de se loger dans son tronc qui est souvent creux. Le *bois* de cet arbre, qui est l'*yattouhai des Caraïbes* dure long-temps en terre. Il est employé dans quelques ouvrages de charpente.

BOIS D'AGRA. *Voyez* AGRA.

BOIS D'AGUILLA. *Voyez* FIMPI.

BOIS D'AIGLE. *Voyez à l'article* BOIS D'ALOÈS.

BOIS D'AINON. Nom d'un grand arbre de Saint-Domingue; il se plaît dans les endroits marécageux; sa tige est assez élevée, un peu crochue, crevassée, de couleur cendrée; son bois fendant, blanchâtre. Ses feuilles qui sont longues de six à sept pouces et larges de trois, croissent à l'extrémité des branches rangées par paire sur une côte qui est toujours terminée par une impaire; elles sont pointues, d'un vert pâle en dessous, d'un vert foncé et luisant en dessus. Le *bois d'ainon* s'emploie dans les ouvrages de charronnage.

BOIS D'ALOÈS, *Lignum Aloes, aut Xiloaloes, seu Agallochum.* C'est le bois d'un arbre étranger et qui est absolument différent de la plante dont on retire le suc d'*aloès* purgatif, si usité dans les boutiques. Les caracteres botaniques de l'arbre *à bois d'aloès* ne sont pas encore bien connus.

On distingue trois especes de *bois d'aloès*. La premiere est le *Calambac des Indiens* ou *Tambac*, nommé en latin *Agallochum præstantissimum*, Bauh. Pin. 393. *Calambac Indorum, Kenam Cochinchinensium, Sukkiang Sinensium*, Dal. *Sokio*, G. Camell. C'est un bois gras, résineux, noirâtre, veiné de grisâtre, solide, pesant, dont des parties cedent en quelque sorte sous les dents comme la cire. Il a une saveur un peu amere et une odeur très-aromatique : il se fond sur les charbons comme la résine, et répand une odeur des plus suaves; aussi est-il très-recherché dans l'Inde, sur-tout par les Grands de la Chine, du Mogol et du Japon, où il se vend presque au poids de l'or. Les Chinois en brûlent dans leurs Temples. Lorsqu'ils veulent recevoir une

personne avec magnificence, et qu'ils veulent faire des festins somptueux, ils font mettre des petits morceaux de ce bois de senteur dans des cassolettes, dont l'odeur suave embaume les appartemens, quand on les approche des personnes qu'on veut honorer; ces cassolettes sont couvertes d'une grande toilette de soie, pour qu'elles ne perdent rien de leur parfum, qui, outre son odeur agréable, a, dit-on, la propriété de fortifier le cerveau, le cœur et l'estomac, de ranimer les esprits, chasser le mauvais air, et résister au venin. Ce *bois* est si précieux et si recherché dans ces pays, qu'il n'en vient presque point ici. Les Grands du pays s'en font faire des poignées de sabre, et divers petits ouvrages.

La seconde espece de *bois d'aloès*, et qui est celle que l'on trouve dans les boutiques, *Agallochum officinarum, lignum Aloes vulgare; Tchin-kiang Sinensium; Thim-hio*, nous est apportée en morceaux de diverses grosseurs, pesans, d'un rouge-brun, parsemés de lignes résineuses et noirâtres, remplis de petits trous, dans lesquels est contenue une résine roussâtre et odorante; ce bois, mis sur des charbons ardens, répand une odeur assez agréable. On apprend des Chinois et des Siamois, que le *calambac* et le *bois d'aloès* croissent dans le Royaume de Siam, dans les Provinces de Tsjampa et de Bonna auprès de la mer, ainsi que sur les montagnes presque inaccessibles de la Cochinchine ou Anamico, et de la Province de Junam; mais notamment à Sjampaha en Chine, dans la Province de Coinemen ou Quinam, où ce bois est appelé *tsýen-tsjeny*. On ne retire du *calambac* des arbres, que lorsqu'ils commencent à vieillir: la résine se rassemble alors en plus grande quantité aux environs des nœuds. Ce sont ces morceaux épars çà et là dans l'arbre, que l'on sépare et qui sont si précieux. Le *calambac* le plus résineux et le plus odorant, se retire du tronc près la racine. Il reste indécis si le *bois d'aloès* est la partie du bois qui reste lorsqu'on a séparé le *calambac*, ou si c'est le bois d'un autre arbre. Les Anglois vantent ces especes de bois pour la guérison de la goutte et des rhumatismes.

La troisieme espece de *bois d'aloès*, est ce que l'on

nomme *calambouc* ou *bois d'aigle*, ou *garo* de Malacca, *Aquilaria Malaccensis*, *Sin-koo*, Kæmpf. *Agallochum secundarium*, Rumph. *Pao de aquila* des Portugais; *Kawo richi*, (c'est-à-dire, bois d'une bonne odeur), par le commun des Japonois; les Siamois l'appellent *kissina*; c'est le *Lignum aquilæ* des Latins. Il paroît que l'arbre qui fournit ce bois se trouve aussi aux Isles de Timor et de Solor, et même au Mexique; *Agallochum sylvestre seu Lignum aloes Mexicanum*: on en apporte de grosses pieces de ces contrées; le bois est moins pesant que celui des précédens : il est peu résineux, cependant d'une odeur agréable, d'un brun verdâtre et d'une saveur amere. On fait usage de ce bois en marquéterie; on en fait des boîtes, des écritoires, des étuis, des chapelets, etc.

Le *bois d'aloès* a été ainsi nommé, à cause de son amertume qui tire sur celle de l'extrait d'*aloès*. *Rumphius d'Amboine* a fait mention d'un *agallochum* des Isles Moluques, qu'il nomme *Arbor excæcans*; cet *agallochum* paroît être de la famille des *Euphorbes*; les autres *agallochums* paroissent s'en éloigner beaucoup.

Bois amer de Surinam. *Voyez* Bois de Quassie. On donne aussi le nom de *bois amer* au *simarouba* de Cayenne.

Bois d'Anis. *Voyez* Anis de la Chine *et l'article* Avocatier.

Bois d'Anisette. C'est le *Saururus frutescens* de *Plumier*; le *Joborandi* ou *Bihimitrou* des Caraïbes.

Bois arada. *Voyez* Tavernon.

Bois bacha. *Voyez* Bois a caleçons.

Bois de Bambou, *Tabaxifera*; *Arundo arbor*. Cet arbre est nommé par les Chinois *tchou-tse*, et par les Européens *bambou*; c'est le *Ily chu-tse* de l'*Hortus Malab.* C'est une espece de roseau des pays maritimes des Indes Orientales, dont la racine est blanchâtre, couverte de petites fibres, remplie de nœuds séparés les uns des autres. Ces nœuds en produisent d'autres, et il s'en éleve, comme d'autant de racines, plusieurs tiges vertes, lesquelles en sortant de terre paroissent sous la forme d'une grosse asperge naissante : le *bambou* croit quelquefois à la grosseur d'un arbre; communément il est de la grosseur de la cuisse par la base, et

va toujours en diminuant jusqu'à son sommet, qui porte un panicule de fleurs. Cette tige s'éleve perpendiculairement et rapidement depuis vingt jusqu'à trente, et même plus de quarante pieds de hauteur. Son bois est dur, fendant, creux et moëlleux en dedans, et divisé par des nœuds ou articles plus durs encore; de ces nœuds, lorsque le *bambou* est parvenu à la hauteur de dix à douze pieds, selon le climat, sortent des rejetons, c'est-à-dire, divers rameaux collatéraux, creux aussi en dedans; la tige est armée à l'extérieur de quelques épines oblongues. Il faut cependant observer que les épines ou piquans noirs sont uniquement sur les enveloppes circulaires placées entre les nœuds, et ces piquans tombent avec les enveloppes. Chaque enveloppe s'ouvre à mesure que le jet se développe, et tombe quelque temps après avoir fait place aux feuilles et aux branches. Ainsi les nœuds qui garnissent les tiges, environ à un pied de distance, produisent des ramilles sur lesquelles les feuilles sont alternativement placées.

Au sommet et des nœuds des rejetons du *bambou* qui a atteint une grande partie de sa hauteur, sortent successivement des feuilles d'un vert pâle, tant en dessus qu'en dessous, cannelées, c'est-à-dire, striées dans leur longueur, longues d'un empan, larges d'un pouce près de la queue, et se terminant en pointe, séparées en deux par une côte fort mince, rudes au toucher, garnies sur les bords de petites dents qui sont inclinées vers le sommet de la feuille, dont la base est attachée à la tige par un pédicule si petit qu'on le prendroit d'abord à la vue pour une feuille sessile. Ces feuilles, dont les bestiaux sont friands, sont suivies de branches principales qui se garnissent à leur tour de plusieurs autres petites branches. Le feuilles sont attachées aux branches et jamais au tronc. Le bas de la tige est sans branches: les fleurs ressemblent aux épis du froment. Suivant les Auteurs de l'*Hortus Malabaricus*, les fleurs du *bambou* sont à étamines; elles naissent aux nœuds des rameaux et forment plusieurs épis écailleux; lorsqu'ils s'ouvrent, ces fleurs semblent en sortir, et ne tenir qu'à des filamens très-minces; mais elles y rentrent bientôt comme font celles du riz, et sont

alors assez semblables au froment renfermé dans l'épi, mais plus petites.

Lorsque les jets sont tendres et nouveaux, ils sont d'un vert brun, presque solides, contenant une moëlle spongieuse, que les Indiens sucent avec avidité, à cause de sa saveur agréable. Au bout de quelque temps ces jets deviennent d'un blanc jaunâtre et luisant. Il suinte et découle alors naturellement de ces tiges, une liqueur qui se coagule près des nœuds par l'ardeur du soleil, et forme des larmes dures et fragiles. Ces larmes sont une espece de sucre naturel, qui est le *tabaxir* des Anciens. Les Perse, les Turcs et les Arabes lui donnent encore le même nom et celui de *saccarmambu*. Il paroît que les Anciens n'ont connu d'autre sucre que ce sucre naturel, qui découloit de lui-même du *bambou* ou de la *canne à sucre :* on est porté à croire qu'ils ont absolument ignoré l'art de retirer par expression le sucre des *cannes à sucre*. Voyez *ce mot*.

Les jeunes rejetons du *bambou* sont très-succulens, ainsi qu'on l'a dit, et font la base d'une célebre composition, que l'on appelle *achar* ou *achiar*, et qui est recherchée comme délicieuse dans les Indes et en Europe.

Les Médecins Arabes, Indiens, Persans et Turcs font un grand cas de ce sucre naturel qui découle du *bambou ;* ils l'estiment très-utile dans les inflammations internes et externes, et l'on dit qu'il se vend en Arabie au poids de l'argent. La raison pour laquelle on ne voit plus dans les boutiques de ce sucre naturel, c'est que depuis que l'art a appris aux hommes la maniere de tirer une plus grande quantité de sucre des cannes en les coupant et en les comprimant, il est arrivé que les Indiens ont coupé tous les ans les roseaux, et en ont planté d'autres à leur place ; et comme il ne restoit plus de vieux roseaux qui fussent remplis du sucre de plusieurs années, l'opération de la Nature a été troublée ; et par ce moyen le sucre naturel des Anciens s'est perdu ; du moins tel est le sentiment des Auteurs de la *Matiere Médicale*.

Le *bambou* se multiplie beaucoup par la racine, de laquelle il s'éleve une touffe rameuse à la maniere de

quelques especes de gramens, ou plus naturellement à la maniere des cannes de l'Europe; car il est du même genre que la canne. Nous avons dit que le *bambou* croît promptement. Il surpasse tous les autres roseaux en hauteur et grosseur; il aime les lieux humides.

Nous voyons avec quelle facilité certaines plantes se naturalisent, et passant de climats en climats, y croissent par la suite, comme si elles étoient dans leur pays natal. Le *bambou* qui croît à la Chine, se retrouve en Afrique, et a été porté à la Martinique et à Saint-Domingue, où il vient très-bien: il y croît à la hauteur de plus de vingt pieds; cependant il n'avoit point encore donné de fleurs au bout de quinze ans qu'il y avoit été transporté. Le roseau *bambou* est d'un usage infini dans ces Colonies; ses tiges sont employées pour faire des pieux dont on entoure les champs, et il arrive souvent que ces especes de haies deviennent vivantes, les pieux prenant quelquefois racine; on en fait des chevrons, des sabliers, et des faitages pour les cases à Negres; en les refendant on en retire de la latte, du cercle et du clissage pour ces cases. En un mot on peut dire que cette production est une des plus utiles qui ait été transportée aux Isles.

Le *bois de bambou*, quoique très-facile à fendre, est très-difficile à couper; il est fort dur et ferme: les Indiens en font des bateaux, des pilotis pour soutenir de petites maisons faites du même bois, et qu'on bâtit sur les canaux; toutes sortes de meubles et d'ustensiles pour l'usage de leurs cuisines et de leurs tables; les bâtons sur lesquels les esclaves portent cette espece de litiere qu'on appelle *polanquia* ou *palanquin*: ils coupent ce bois en fils déliés et en font des nattes, des ouvrages de vannerie, des boîtes et divers ouvrages assez propres. Ce bois est si dur, que lorsque les Indiens veulent fumer du tabac ou allumer leur gargoulis, ils en frottent deux morceaux, et sans que ce bois s'enflamme ni étincelle, une feuille seche qu'on applique dessus, prend feu à l'instant. On en fait aussi des plumes à écrire.

Il y a plusieurs especes de *bambou*. Voyez VOULOU. Les petits jets sont les *cannes* que l'on appelle *bamboches*, qu'on voit en Europe chez les Merciers. On

fait à la Chine une grande quantité de papier, presqu'aussi uni que le velin, avec la pellicule ou le *liber* qui enveloppe le *bois de bambou;* la plupart des livres imprimés à la Chine sont de ce papier.

BOIS DE BAUME ou XILOBALSAME. *Voyez à l'article* BAUME DE JUDÉE. A l'égard du *bois du petit baume* d'Amérique, *Voyez* CROTON BALSAMIFERE. Le *bois de baume* à grandes feuilles, est le *Croton* à feuilles de peuplier.

BOIS BENOIST FIN. Aux Antilles on donne ce nom à une arbre d'une assez belle venue, grand et gros. On s'en sert pour faire de beaux meubles. Ce bois a les veines plus rouges que celles du bois satiné; le fond en est jaunâtre. *Voyez* BOIS DE FÉROLES.

BOIS BLANC de la Guiane. Aux Isles sous le Vent, et notamment dans l'Isthme d'Amérique, on donne ce nom plus communément à l'*arbre de Saint-Jean* qu'au *bois de savanne* dont il est parlé dans l'article *Poirier sauvage.* Voyez *ces mots.*

BOIS A BOUTONS. *Voyez l'article* CÉPHALANTE.

BOIS DE BRÉSIL ou BRÉSILLET, *Cæsalpinia; Lignum Brasilianum.* C'est un genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des *Légumineuses*, qui, selon M. le Chevalier *de la Marck*, a des rapports avec les *poincillades* et les *canéficiers*, et qui comprend des arbres ou des arbrisseaux exotiques, communément épineux, et dont les feuilles sont deux fois ailées. Les fleurs sont à cinq pétales; il y a dix étamines. Le fruit est une gousse ou ovale, ou oblongue, avec une pointe oblique à son sommet, un peu aplatie, uniloculaire, et qui contient de deux à six semences ovoïdes ou rhomboïdales. On distingue plusieurs especes de *bois de Brésil* ou *brésillet.*

Le *brésillet* de Fernambouc, vulgairement, *bois de Brésil*, *Arbor Brasilia*, Rai. Hist. *Pseudo-santalum rubrum, seu Arbor Brasilia*, Bauh. Pin. 393. *Acacia gloriosa, spinis armata, (cujus lignum Brasilia dictum) tinctoria*, Pluk. Alm. 5. *Araboutan*, quorundam; *Ibirapitanga*, Pison. C'est un arbre qui croît naturellement au Brésil, dans les bois et parmi les rochers; il devient fort gros et fort grand; son écorce, tant sur le tronc que sur les branches, est brune et armée

de piquans courts et épars; ses rameaux sont longs et étalés; ses feuilles sont alternes, deux fois ailées, et portent des folioles comparables à celles du *buis*. Les fleurs viennent en grappes simples; elles sont petites, panachées de jaune et de rouge, et ont une odeur agréable. Les fruits sont des gousses aplaties, oblongues, d'un brun obscur, hérissées à l'extérieur de beaucoup de petites pointes, et qui renferment quelques semences lisses et d'un rouge-brun.

Le bois intérieur du tronc de cet arbre est rouge; mais il est recouvert d'un aubier fort épais. Ce bois est très-pesant, fort sec, et pétille dans le feu, où il ne produit presque point de fumée, à cause de sa grande sécheresse; ce bois, à l'instant qu'il est divisé en éclats, paroît d'un rouge pâle, mais frappé par l'air, il devient d'une teinte plus foncée; étant mâché, il donne une saveur comme sucrée. Il est propre pour les ouvrages de tour, et prend bien le poli; mais son principal usage est pour la teinture, où il sert à teindre en rouge, et fait, sous ce point de vue, un grand objet de commerce en Europe: néanmoins c'est une fausse couleur qui s'évapore aisément, et qu'on ne peut employer sans l'alun et le tartre. C'est communément avec ce bois que l'on teint en rouge la coque des œufs de Pâques, les racines de guimauve pour nettoyer les dents, et plusieurs autres choses. On en tire aussi, par le moyen de l'alun, une espece de carmin végétal, et le faux *bezetta;* on en fait une laque liquide pour la miniature, et c'est de la teinture de ce bois, qu'est composée cette craie rougeâtre qu'on nomme *rosette*, et qui sert pour la peinture.

Le *brésillet* de Bahama, *Pseudo-santalum croceum*, Sloan. Jam., Catesb. Carol. C'est un fort arbrisseau qui croît dans les Isles de Bahama et à la Jamaïque; les piquans dont ses rameaux sont armés, sont redressés; les fleurs sont blanchâtres et viennent en grappes droites: les semences obrondes. Son bois sert en teinture; sa couleur est d'un rouge de safran.

Le *brésillet à vessies*, *Cæsalpinia vesicaria*, Linn. C'est un arbre qui croît naturellement à la Jamaïque; il s'éleve à la hauteur d'environ quinze pieds. Son tronc est à peu près de la grosseur de la cuisse, un peu

peu tortu, et recouvert d'une écorce unie et blanchâtre ; ses rameaux sont tortueux et munis de piquans. Les fleurs sont jaunes ; les fruits sont des gousses ovales, presque obtuses, noirâtres, sillonnées, et qui ne contiennent que deux ou trois semences. Cet arbre est le *Colutea veræ crucis*, *Vesicaria* de *Pluknet*, Tab. 165.

Le *brésillet* des Antilles, *Cæsalpinia crista*, Linn. C'est un petit arbrisseau qui croît aux Antilles ; son tronc est à peine de la grosseur de la cuisse, et ne s'éleve qu'à environ quatre pieds de hauteur ; il se partage à son sommet en plusieurs branches, de la grosseur du poignet, hérissées d'aiguillons nombreux, épars, courts, crochus, très-roides, noirâtres, et posés chacun sur un tubercule. L'écorce du tronc est un peu épaisse, cendrée à l'extérieur, et rouge à l'intérieur ; le bois, proprement dit, est rouge, pesant, solide, facile à fendre ; ses fleurs sont d'un vert blanchâtre et à cinq étamines ; elles sont en grappes droites et pyramidales.

Le *brésillet* des Indes, vulgairement *bois de Sapan*, ou *brésillet* du Japon, *Cæsalpinia Sappan*, Linn. *Ligno Brasiliano simile*, Bauh. Pin. 393. *Lignum Sappan*, Rumph. *Tsjampangam*, Rheed. C'est un arbre qui croît aux Indes Orientales, à Siam, dans les Moluques et au Japon ; il s'éleve de dix à quinze pieds de hauteur ; le tronc est un peu plus gros que la cuisse ; les branches sont chargées de beaucoup de piquans courts, courbés et épars. L'écorce est cendrée, roussâtre à l'intérieur ; le bois est dur, d'un rouge pâle, et la moëlle est bien distincte au centre du tronc. Les fleurs sont jaunes ; les fruits offrent des gousses aplaties, presque en forme de coin, d'un rouge-brun, et contiennent deux ou trois semences. Son bois, appellé aussi par corruption *bois de Lamon*, se vend dans les Indes pour teindre en rouge, et pour faire de jolis meubles. Si l'on fait bouillir ce bois dans l'eau, il donne une teinture noirâtre, mais qui devient rouge lorsqu'on y mêle de l'alun, et est d'un grand usage pour teindre en un beau rouge les cotons et les laines.

Le *brésillet à feuilles d'acacie* du Malabar, *Cæsal-*

pinia mimosoïdes ; Kal-todda-vaddi, Rheed. Mal. C'est un arbrisseau d'environ quatre pieds de hauteur, dont la tige, les rameaux, les pétioles et les péduncules sont chargés de piquans ou aiguillons nombreux, très-aigus, petits et épars. *Rheede* dit que les pinnules et les folioles des feuilles de cet arbrisseau se contractent lorsqu'on les touche, comme celles des *sensitives*. Voyez *ce mot*. Ses fleurs sont assez grandes, jaunes, et disposées en longues grappes; les fruits sont comme dans l'espece précédente.

Le *brésillet bâtard*, *Spondias spurius*. Cet arbre croît dans les mornes, aux Isles sous le Vent. Son bois donne une couleur plus brune que rouge ; son écorce est astringente.

Le *brésillet faux* d'Amérique, ou *brésillot*, *Brasiliastrum Americanum*, De la Marck; *Tariri arbor tinctoria, foliis alternis obscurè violaceo*, Barr. 106. M. *de la Marck* dit que cet arbrisseau est de la famille des *Balsamiers*. Il croît dans la Guiane, à la Jamaïque et à Saint-Domingue ; il s'éleve à la hauteur de huit à dix pieds ; sa tige a deux pouces de diametre : les rameaux sont couronnés de grandes touffes de feuilles ; les folioles sont ovales, pointues, entieres, lisses, vertes et luisantes en dessus, velues dans leur contour, et soutenues par un pétiole rougeâtre ; elles prennent une couleur pourpre noirâtre en se desséchant. Les fleurs sont petites, d'un rouge obscur, d'un seul sexe sur chaque individu, et viennent sur des grappes rameuses et terminales. Les fruits sont mous, pulpeux, de la forme de nos olives, d'un rouge de corail, légérement acides, et contiennent chacun un noyau.

Plumier dit que quand on entame le tronc, il en sort un suc qui noircit, et qui, par sa causticité, forme une tache presque ineffaçable s'il tombe sur quelque partie du corps. Son bois, qu'on nomme *faux-brésillet* en Amérique, parce qu'il est comme le *brésillet* de Fernambouc, propre à teindre en rouge, donne une couleur qui est plus brune que rouge. Ce bois est d'un rouge-brun, ou au moins prend cette couleur quelque temps après qu'il a été exposé à l'air. M. *Aublet* dit que ses feuilles écrasées toutes vertes

et pressées dans du coton, lui donnent d'abord une teinture verte, qui peu après devient d'une couleur violette.

Il croît à Saint-Domingue un *brésillet* plus petit, dont le bois est d'un blanc pâle, et les feuilles tout à fait glabres : il est bien moins propre en teinture.

BOIS CABRIL BATARD. C'est le *Bourreria* de *Brown*; le *Cordia* de *Linnæus*; le *Jasminum* de *Sloane*.

BOIS CACA ou BOIS DE MERDE, *Sterculia*, Linn. Grand arbre assez commun à Cayenne, et dont le bois étant employé est de peu de durée en terre. L'odeur très-fétide qu'il répand, quand on le coupe, lui a fait donner le nom sous lequel il est connu. Cette odeur s'évapore en séchant. On prétend que cet arbre est le *Kavalam* de l'*Hortus Malabaricus*.

Cet arbre qui se trouve aussi dans les endroits sablonneux et incultes à Saint-Domingue, a la racine grosse, pivotante, fibreuse, blanchâtre et un peu amere; son tronc est couvert d'une écorce épaisse, d'un vert cendré en dessus, blanchâtre en dessous; son bois est blanc, poreux, filandreux; ses feuilles oblongues, terminées par une pointe qui est recourbée d'un côté, unies, d'un vert clair en dessus, obscur en dessous, d'une odeur forte, portées sur des queues qui sont gonflées vers la base; les fleurs sont petites, à cinq pétales étroits, formant une rose de couleur rousse en dehors, d'un vert jaunâtre en dedans et velouté; ses fleurs sont tantôt isolées, tantôt portées deux à deux sur de longs pétioles; elles ont une odeur semblable à celle des excrémens de l'homme, et leur odeur est même plus fétide que celle du bois. Les fruits qui leur succedent, croissent à l'extrémité d'un pédicule commun; ils sont serrés les uns contre les autres, oblongs, couverts d'une écorce épaisse, dure, et renferment une pulpe blanchâtre, et neuf ou dix graines attachées à un placenta; ces graines sont oblongues, noirâtres, remplies d'une substance blanche, farineuse.

M. *Thunberg*, dit que le *bois de merde* croît aussi spontanément dans les Isles de Java et de Ceylan. Ce savant Botaniste Suédois a vu sa décoction guérir complétement plusieurs vices cutanées chroniques.

Bois a caleçons ou Bois Bacha. C'est, selon *Nicolson*, un arbrisseau qui se plaît dans les endroits montagneux et dans les rochers à Saint-Domingue ; sa racine est fibreuse, peu profonde ; il s'en éleve plusieurs tiges hautes de dix à douze pieds, et d'un pouce de diametre par le bas, elles se subdivisent par le haut en plusieurs petites branches flexibles ; son écorce est grisâtre, lisse ; son bois mou, blanc, fendant ; ses feuilles minces, d'un vert foncé, oblongues, alternes, longues de deux à trois pouces, et larges d'environ deux pouces, divisées vers le milieu en deux parties obtuses ; ses fleurs sont blanches, disposées par bouquets, légumineuses, inodores ; au centre se trouvent plusieurs étamines longues, déliées, et un pistil dont le style est terminé par un stigmate brun, oblong : à ces fleurs succedent des gousses de quatre à cinq pouces de longueur et d'un demi-pouce de largeur, brunes, très-minces, brillantes, qui renferment dix à douze petites graines aplaties et grisâtres.

Bois de Campêche ou Bois de la Jamaïque, *Lignum Campescanum*, Sloan. Jam. ; c'est l'*Hæmatoxilum* de *Linnæus*, le *Tsiam pongam* de l'*Hort. Malabar.*, le *faux brésillet* d'Amérique, *Pseudo-Brasilium*, Plum. Les Auteurs ont confondu mal à propos cet arbre avec celui appelé *bois d'Inde* : ce dernier est de la famille des *Myrtes*. Le *bois de Campêche* est de la famille des *Légumineuses*. On trouvera à la fin de cet article la description des usages du *bois d'Inde* ; et afin qu'on en puisse mieux juger, on trouvera à l'article *Poivre de la Jamaïque*, la description de l'arbre appelé *bois d'Inde*. L'arbre qui donne le *bois de brésil* ou *brésillet de Fernambouc* est aussi très-différent.

L'arbre appelé *bois de Campêche* est très-grand et fort épineux ; son tronc s'éleve perpendiculairement, répand des rameaux de tous côtés ; il est communément à côtes, sur-tout par le bas ; son écorce est grise-brunâtre ; l'aubier jaunâtre ; le cœur du bois est rouge ; ses feuilles sont petites, presque rondes, rangées deux à deux sur une côte ; sa fleur est d'un jaune blanc, petite, et se change en une follicule membraneuse, lancéolée, mince, plate, qui renferme quelques petites graines aplaties : cet arbre

croît également bien par-tout, à Saint-Domingue, et particuliérement aux environs de Campêche. A Saint-Domingue, selon *Nicolson*, on en fait des haies vives qui croissent en peu de temps, et font un aussi bel effet que le citronnier, pourvu qu'on ait soin de les tailler cinq ou six fois par an, ce qu'un Habitant attentif ne manque jamais de faire, car lorsque l'on cesse de couper les branches de cet arbre, elles s'élevent en peu de temps à une hauteur considérable, produisent quantité de graines qui donnent naissance à une infinité de jeunes plants qu'on a bien de la peine à détruire; les épines viennent sur les branches, et ont quatre à six lignes de longueur.

Le *bois d'Inde* dont l'arbre est décrit à l'article *Poivre de la Jamaïque*, est un bois dont on fait usage en teinture pour les couleurs noires et violettes, et pour les gris : il est fourni par un grand arbre qui croît en Amérique, dans l'Isle de Sainte-Croix, à la grande Terre de la Guadeloupe, à la Grenade, aux Grenadins, à Marie-Galante, au gros Morne de la Martinique, au quartier des Tartanes. Ses feuilles sont aromatiques et ont quelque ressemblance avec celles du *laurier ordinaire*, ce qui l'a fait nommer aussi *laurier aromatique ;* mises dans les sauces, elles leur donnent un goût semblable à celui de plusieurs épices. Ses fruits sont de la grosseur d'un pois, d'un goût piquant, semblable à un mélange de cannelle, de girofle et de poivre. On connoît ce fruit, en Angleterre, sous le nom de *graines de quatre épices ;* il est propre à assaisonner les sauces. Les ramiers, les grives, les perroquets sont avides de ces graines : si on en met digérer dans de l'eau-de-vie, on en retire par la distillation une liqueur d'une odeur agréable, qui devient délicieuse au goût, et propre à fortifier l'estomac, en y ajoutant une quantité suffisante de sucre. Cette liqueur est très-estimée dans les Isles.

Le *bois d'Inde* est dur, compacte, d'un beau brun-marron, tirant quelquefois sur le violet et sur le noir : on en voit à fond brun tacheté de noir très-réguliérement; on en fait des meubles très-précieux, car il prend un très-beau poli, et ne se corrompt jamais : les Luthiers emploient ce bois qui a quel-

quefois le coup-d'œil de l'écaille ; pour faire des archets. On s'en sert dans la teinture : sa décoction est fort rouge, lorsqu'on fait usage d'alun ; mais si on n'y en ajoute point, la décoction devient jaunâtre, et au bout de quelque temps noire comme de l'encre : aussi fait-on usage de cette décoction pour adoucir et velouter les noirs ; c'est ce velouté qui fait tout le mérite des noirs de Sédan.

Le *bois de Campêche* est pesant, rouge ; il brûle fort bien, et sert à teindre en rouge ou en violet ; comme c'est le cœur de l'arbre qu'on emploie pour la teinture, on enleve tout l'aubier qui l'environne avant de le transporter en Europe. Quelque temps après qu'il est coupé, il devient noir ; et s'il est mis dans l'eau, il lui donne une couleur d'encre assez vive, et on peut s'en servir pour écrire : il peut donc teindre aussi en noir.

BOIS DE CANNELLE. Nom donné à la *cannelle blanche*. Voyez *ce mot*.

BOIS A CANON. *Voyez* AMBAÏBA.

BOIS CAPITAINE. *Voyez* CERISIER CAPITAINE.

BOIS CAPUCIN ou BOIS SIGNOR. Très-grand arbre du pays de Cayenne, que l'on peut regarder comme une espece de *balatas* (Voyez *ce mot*), mais d'un grain plus fin. Son bois, quoique bon pour bâtir, est encore de peu d'usage ; peu d'Habitans le connoissent, quoique les quartiers de Ko et de Provat en soient assez fournis. On en doit même la connoissance à des Indiens fugitifs du Para. *Mais. Rust. de Cayenne.*

BOIS DE CAVALAM. Il a l'odeur fétide d'excrémens humains, ce qui lui a fait donner le nom de *bois de merde* dans les Pays chauds. *Voyez* BOIS CACA.

BOIS DE CAYAN. *Voyez* SIMAROUBA.

BOIS DE CHAMBRE. Nom donné dans nos Isles, en Amérique, à une plante dont la tige sert d'amadou. Cette plante qui est annuelle, croît dans les lieux marécageux et incultes ; elle s'éleve à plus de six pieds ; sa racine est blanche, chevelue ; sa tige est grosse comme le doigt, cannelée et spongieuse, rougeâtre ; ses rameaux opposés, en croix ; ses feuilles alongées, d'un pouce et demi de longueur sur deux lignes de largeur,

disposées deux à deux jusqu'au nombre de cinquante sur une côte, d'un vert pâle, couvertes d'une poussiere fine.

BOIS DE CHANDELLE. C'est le *Taouia* ou *Alacolay* des Caraïbes : on en distingue deux especes, le blanc et le noir ; le premier est un arbre de moyenne grandeur, et croît dans nos Isles, en Amérique, dans les bois qui sont situés aux bords de la mer. Son bois est compacte, dur, pesant, résineux, odorant ; aussi les Indiens le coupent par éclats, et s'en servent pour s'éclairer la nuit, ce qui lui a fait donner le nom de *bois de chandelle*. Sa belle couleur citrine le rend propre à faire de beaux ouvrages de marquéterie ; il prend avec le temps un poli aussi beau que celui du *coco :* à la beauté de la couleur il réunit une odeur approchante de celle du citron, ce qui l'a fait appeler *bois de citron*, *Lignum citri*, par quelques-uns. Ses feuilles sont pointues, en forme de fer de lance, fermes, odorantes, sans dentelure, de deux pouces de longueur, larges d'un pouce, paroissant percées lorsqu'on les regarde au soleil, luisantes, d'un vert foncé en dessus, d'un vert pâle en dessous, disposées trois à trois à l'extrémité des branches, qui sont toujours terminées par une feuille impaire : ses fleurs sont petites, blanches ; il leur succede de petites baies noires, qui, comme les fleurs, sont d'un goût aromatique, et d'une odeur qui tire un peu sur celle du jasmin, (ce qui a aussi fait nommer par quelques-uns, cet arbre, *bois de jasmin.*)

Le *bois de chandelle noir* a ses feuilles plus longues et plus larges ; son écorce est noire, et son bois est plus pesant, plus résineux et noirâtre.

A l'égard du *bois de chandelle* de l'Isle de France, *Voyez* DRAGONIER *à feuilles réfléchies.*

Quelques-uns prétendent encore que le *bois de rose* de la Guiane est le même arbre : on le nomme aussi *bois citron* et *bois jaune* aux Isles ; c'est l'*Arbor ligno citrino rosam spirante* de *Barrere*, p. 16. Son bois est de couleur de citron, ayant une petite odeur de rose ; sa feuille a l'odeur de citronnelle, et quand on la fait bouillir avec le *bois de crâbe*, elle donne à l'eau une odeur qui tient du citron et de la cannelle : cette liqueur

est agréable à boire. Les Naturels l'emploient aussi dans les bains contre les effervescences de sang, appelées *échauboulures*.

BOIS DE CHEVAL. *Voyez* BOIS MAJOR.

BOIS DE LA CHINE. *Voyez au dernier article du mot* BOIS DE PALIXANDRE.

BOIS DE CHYPRE. *Voyez* BOIS DE ROSE.

BOIS DE CITRON. *Voyez à la fin de l'article* BOIS DE CHANDELLE.

BOIS DE CLOU du Para. *Voyez* CANNELLE GIROFLÉE.

BOIS A COCHON. *Voyez* BAUME A COCHON.

BOIS DE CORAIL d'Amérique. *Voyez* BOIS IMMORTEL. Le *bois de corail* des grandes Indes, est le *Condori rouge*. Voyez *ce mot*.

BOIS CÔTELET ou BOIS DE GUITARD, *Citharexilum cinereum*. Linn. Arbre qu'on trouve aux Isles, particuliérement à Saint-Domingue, et qu'on a nommé ainsi à cause de sa tige qui est garnie de côtes saillantes; son écorce est d'un brun cendré, unie, peu crevassée: son bois est blanc, tendre; on l'emploie dans la charpente du pays, et il dure assez long-temps, pourvu qu'il soit à l'abri du soleil et de la pluie: ses feuilles sont oblongues, pointues aux deux bouts, d'un vert commun, lisses tant en dessus qu'en dessous, luisantes, sans dentelure, alternativement posées, très-veinées: ses fleurs sont petites, monopétales, blanchâtres, odorantes; il leur succede de petits fruits à trois côtes, verts, ensuite rouges-noirs.

BOIS DE COUILLE ou PÉTARD, *Breynia*. C'est, dit *Nicolson*, le *Menecouy* ou *Alepelecou* des Caraïbes. « C'est » un arbrisseau qui se trouve fréquemment sur les » bords de la mer, à Saint-Domingue. Ses tiges sont » grêles, minces, droites, et se divisent en plusieurs » rameaux qui s'élevent perpendiculairement. Son » écorce est grisâtre, unie; son bois blanc, fendant, » léger; ses feuilles sont fermes, bien nourries, » cassantes, d'un vert foncé, longues de quatre à » cinq pouces et larges de deux à trois pouces, ova- » les, très-veinées, sans dentelure, divisées par une » côte rougeâtre, portées sur un petit pédicule d'un » rouge-brun. La fleur est en rose, composée de cinq » pétales blancs, arrondis, pointus, creusés en cuil-

» ler, portée sur un calice monopétale, dentelé : le
» centre est occupé par plusieurs étamines minces,
» dont les antheres sont sphériques ; elles environnent
» le pistil, qui est très-long, blanchâtre, arrondi,
» gonflé au sommet : ce pistil devient une gousse
» d'un demi-pied de long, bosselée, arrondie, d'un
» demi-pouce au plus de diametre, jaunâtre en dehors,
» rouge en dedans, ligneuse, d'un goût un peu amer,
» divisée intérieurement en plusieurs loges : les grai-
» nes qui y sont contenues ont environ deux lignes
» de diamètre et quatre lignes de longueur, d'un vert
» sombre, couvertes d'une pellicule rougeâtre, d'un
» goût fort amer. La racine de cet arbrisseau est
» employée en décoction dans les maladies véné-
» riennes. »

» *Jacquin*, à l'article *Margravia umbellata*, donne la
» description d'une plante parasite que les Habitans
» de la Martinique appellent *bois des couilles* ; mais
» elle n'a aucune ressemblance avec l'arbrisseau dont
» on vient de faire mention. »

BOIS DE COULEUVRE ou BOIS COULEUVRÉ, *Lignum colubrinum* aut *Ophioxilum serpentinum* ; en langue Malaie, *Caju-ular* ; à Ceylan, etc. *Rametul*, *Camerul*, *Nay-lelli*, *Ehaweya*. C'est une racine ligneuse, de la grosseur du bras, qui renferme sous une écorce brune, marbrée, un bois dur, compacte, sans odeur, d'un goût âcre et très-amer. On appelle cette racine *bois de couleuvre*, parce que l'on dit que ce bois guérit de la morsure des serpens, ou, selon d'autres, à cause de l'écorce des racines, qui est marbrée comme la peau des serpens. On nous apporte ce bois des Isles de Samar ou Solor, et de Timor, où il est appelé *caju-nassi*. Cet arbre porte une espece de noix vomique, beaucoup plus petite que la *noix vomique ordinaire*, mais qui lui ressemble par la consistance, le goût et la couleur. Quoique quelques personnes fassent beaucoup d'éloges de cette racine pour chasser les vers et pour les fievres intermittentes, elle ne paroît cependant pas exempte de danger ; car on fait mention de personnes qui, en ayant fait usage, ont été saisies de tremblement et de stupeur, symptômes presque semblables à ceux qui sont produits par la *noix Vomique*. Voyez

ce mot. Le *pohon* ou *soulamoe-caju* des Malais, et qui est peut-être le *bouati* amer, (*Voyez* ce mot,) est encore un pareil remede en vogue à Ternate, où il est appelé *panawa-massou*, *oepas-massou*, et *panawar-pipis :* c'est la racine d'une plante qui croît à Java et dans les Isles Moluques. On soupçonne que c'est aussi une espece d'*ophioxylon* : quelques-uns prétendent que c'est la racine du *bois des Moluques.* Voyez *ce mot.* Le *bois de couleuvre* des Antilles est une espece d'*arum.* Voyez l'*article* PIED DE VEAU.

BOIS DE CRABE OU DE CRAVE. *Voyez* CANNELLE GIROFLÉE.

BOIS DE CRANGANOR. *Voyez* PAVATE.

BOIS DE CUIR. *Voyez* BOIS DE PLOMB des Canadiens.

BOIS DES DAMES ou BOIS D'HUILE. C'est l'*Érytrhoxylon* à feuilles de millepertuis. *Voyez* ÉRYTROXILON.

BOIS DE DENTELLE. *Voyez* LAGETTO.

BOIS DUR du Canada. *Voyez* CHARME *et* ACACIA COMMUN.

BOIS D'ÉCAILLE. *Voyez à l'article* BOIS DE CAMPÊCHE.

BOIS A ÉCORCE BLANCHE. *Voyez* BLACOUEL.

BOIS A ENIVRER LE POISSON ou BOIS-IVRANT. *Voyez* ARBRE A ENIVRER LES POISSONS, *et l'article* CONANI.

BOIS D'ÉBENE. *Voyez* ÉBENE.

BOIS ÉPINEUX des Antilles. Sous ce nom on en distingue deux sortes : l'un qui est blanc, et appelé *cotonnier-mapou ;* Voyez *à l'article* FROMAGER : l'autre est jaune ; c'est un *Clavalier*, Voyez *ce mot ;* et on en distingue deux sortes, le grand et le petit.

Le *bois épineux jaune, grand*, est l'*Agoualaly* des Caraïbes : on le trouve par-tout, sur-tout dans les mornes, tant aux Antilles qu'à Saint-Domingue. *Nicolson* dit qu'il s'éleve et devient gros comme le chêne du pays : son tronc est droit, élevé, très-branchu, couvert d'épines fortes, peu nombreuses ; l'écorce rude, légérement crevassée, roussâtre ; le bois jaune, dur, compacte ; les feuilles oblongues, pointues, un peu dentelées, rangées deux à deux sur une côte qui est terminée par une feuille impaire, d'un vert gai en dessus, pâles en dessous, armées de trois ou quatre petites épines. Les fleurs naissent le long des ramilles :

elles sont blanches et produisent une graine noirâtre, grosse comme un grain de millet. Son bois est recherché pour les bâtimens.

La seconde espece de *bois épineux jaune*, est bien plus petite que la premiere ; elle s'éleve à peine à douze pieds : son tronc n'a guere que cinq à six pouces de diametre. L'écorce est noirâtre en dehors, jaune en dedans, couverte de quantité d'épines plus petites et plus aiguës que celles du précédent, d'un goût fort amer : il lui ressemble dans tout le reste. Son bois et son écorce peuvent fournir en teinture une belle couleur jaune safranée. Les Sauvages font usage de l'infusion de son écorce pour guérir les vieux ulceres ; c'est un vulnéraire détersif qui passe pour excellent. Elle a encore la réputation d'être fébrifuge.

BOIS DE FER, *Lignum ferri ; Ibera puterana ; Ibira obi*, Marcg. *Sideroxylum Americanum*, Pluck. *Sideroxyloïdes ferreum*, Jacq. Ce bois est ainsi nommé à cause de sa dureté : il nous est apporté de l'Amérique en grosses pieces. Il est très-pesant et va au fond de l'eau ; sa couleur est rougeâtre ou obscure, et on l'emploie pour des ouvrages de menuiserie : il prend un très-beau poli. Les Indiens en font divers instrumens ; les Sauvages en font leurs fleches : mais ce qui est singulier, c'est que son bois, quoique dur, est très-sujet à être attaqué par les poux de bois. Les Indiens font usage de l'écorce de *bois de fer* râpée, dans les maladies où il faut exciter la transpiration. L'arbre du *bois de fer* se voit dans les serres du Jardin du Roi.

Dans nos Isles en Amérique, on distingue deux especes de *bois de fer ;* le *blanc* et le *rouge*. Le *bois de fer blanc* est un grand arbre dont la tige est droite, haute, très-branchue, garnie de feuilles au sommet ; l'écorce est épaisse, cendrée en dehors, brune en dedans, d'une saveur astringente, profondément sillonnée ; son bois amer, fort dur, jaunâtre ; le centre est de couleur de fer rouillé ; ses feuilles sont ovales, terminées par une pointe mousse, larges d'environ un pouce, longues de deux pouces, peu veinées, disposées tantôt alternativement, tantôt deux à deux sur les rameaux, d'un vert foncé en dessus, un peu pâle en dessous, luisantes, sans dentelure : ses fleurs

croissent par bouquets ; elles sont en entonnoir ; d'une couleur violette et blanchâtre, assez semblable à celle du lilas. Il leur succede une baie d'abord violette, ensuite noirâtre, qui renferme trois petites graines. Cet arbre se trouve dans les mornes : son bois est employé dans les ouvrages de charpente et de menuiserie.

L'arbre appelé le *bois de fer rouge* differe du précédent, par ses feuilles qui sont longues de cinq à six pouces, larges d'environ deux pouces, divisées dans toute leur longueur par trois côtes saillantes, sans nervure apparente ni dentelure, fermes, d'un vert sombre; son écorce est rouge en dedans; son bois est rouge, pesant, plus dur que le blanc, et prend un bien plus beau poli. On l'emploie aux mêmes usages que le précédent, et on lui attribue les mêmes vertus antivénériennes et antiscorbutiques.

M. *de Commerson* a observé à l'Isle de France, un arbrisseau appelé vulgairement le *bois de fer de Judas*, *Cossinia pinnata.* Ses feuilles sont ailées, alternes, lancéolées, à cinq ou sept folioles, vertes en dessus, un peu cotonneuses et blanchâtres en dessous ; le bout des rameaux est couvert d'un duvet roussâtre : les fleurs sont blanches, paniculées, terminales; elles ont cinq pétales; le fruit est une capsule ovale, trigone et cotonneuse; les semences sont globuleuses et noirâtres.

Il croit aussi à la Chine, dans la province de Quang-Tong, une espece de *bois de fer*, qui en a la couleur, et qui est si dur, qu'au rapport du P. *du Halde*, les Chinois en font des ancres pour leurs vaisseaux de guerre. *Ce bois de fer* de la Chine est probablement l'arbre appelé *Bessy*. Voyez *ce mot.*

Bois de Fernambouc. *Voyez* Bois de Brésil.

Bois de Féroles ou Bois marbré, *Ferolia arbor, ligno in modum marmoris variegato*, Barr. Ess. p. 51. Arbre de Cayenne et des Antilles; il est fort touffu : à Saint-Domingue, c'est un arbrisseau dont les tiges ne s'élevent guere ; elles sont couvertes d'une écorce mince, membraneuse, blanchâtre ; le bois est dur, très-pesant, lisse, à fond blanc, rempli de veines colorées ; il est comme jaspé ou comme parsemé de taches

qui ressemblent à celles d'un marbre veiné de rouge, de blanc et de jaune; ce qui lui a aussi fait donner le nom de *bois marbré* ou *colorié*. M. *de Préfontaine* dit qu'il conserve le nom de *bois de Féroles*, parce qu'il a été trouvé pour la premiere fois dans une habitation de M. *de Féroles*, alors Gouverneur de Cayenne. C'est, dit-il, le bois le plus recherché pour les ouvrages de marquéterie et pour différens meubles : nous avons dit que le fond en est blanc. Quand le fond en est jaunâtre, on l'appelle *bois benoist fin* : c'est le même arbre que le *bois satiné*, ou une variété : et on lui donne ces différens noms, suivant les couleurs, les nuances et d'autres accident qu'on y remarque, et qu'il offre étant coupé à différentes hauteurs. Ses feuilles sont oblongues, pointues par les deux bouts, sans dentelure, très-veinées, d'un vert foncé et luisant en dessus, pâle en dessous, portées sur de petits pédicules.

Bois des fievres. *Voyez* Quinquina.

Bois a flambeau. Nom donné au *bois rouge* par la propriété qu'a son écorce de brûler et de faire l'office d'un flambeau. *Voyez* Bois rouge.

Bois de Fléau ou Bois de Flot. *Voyez* Cotonnier siffleux, *à l'article* Mahot.

Bois fossile, *Lignum inhumatum*. C'est communément du bois non dénaturé, qui s'est trouvé enséveli à différentes profondeurs par des éboulemens de terre et d'autres déplacemens occasionnés par différentes causes, soit par des torrens, soit par des inondations, soit par des tremblemens de terre ou par d'autres révolutions de la Nature. On peut citer en exemple, une forêt entiere qu'on a découverte ces années dernieres dans les marais du Comté de Lancastre en Angleterre : les arbres s'y trouvent couchés l'un auprès de l'autre, et étendus sous une terre molle, spongieuse et noire, à la profondeur de trois pieds ou environ. Ces arbres sont la plupart entiers ou flétris de coups de hache; mais ils sont aussi noirs et aussi durs que l'ébene. On est porté à croire que cette forêt souterraine a été ensévelie du temps que les Romains conquirent l'Angleterre. En 1754, des gens du lieu fouillant parmi ces arbres, trouverent un cadavre

humain très-bien conservé : ses habits, qui étoient aussi entiers que le corps, ont fait juger que c'étoit quelque Voyageur qui, en passant par ce marais, y a été englouti ; et l'on estime que l'accident peut être arrivé depuis un siecle. Tous les jours des Chasseurs s'enfoncent en parcourant la surface de ce terrain mou et poreux ; ils se meurtrissent même les jambes contre les branches de ces arbres souterrains. Un ruisseau grossi par les pluies ayant entraîné, en se débordant, plus de huit arpens de la surface de la terre d'un de ces marais, donna l'occasion de cette découverte.

On trouve en Islande quantité de gros troncs d'*arbres fossiles*, pénétrés de pétrole concrete, qui leur a donné une couleur noire et une maniere de brûler qui n'est pas propre au bois seul. L'assemblage des cercles de couches concentriques qui, dans un tronc d'arbre coupé transversalement, montrent les accroissemens annuels paralleles aux plus éloignés, se trouve comprimé en une lame mince.

Il est digne de remarque que la plupart des terrains bourbeux ont la propriété de conserver les bois, etc., témoins quelques pilotis de l'ancien Pont d'Orléans, et ce tronc d'arbre trouvé parmi les fouilles de la Gare de Paris, et ceux de chêne découverts dans le lit de la Seine, à l'occasion des fouilles faites pour la construction du Pont de Louis XVI. Ces bois sont noirs, très-durs et semblables à ceux de Lancastre. On a vu à Paris quantité de cannes à main faites des pilotis de l'ancien Pont d'Orléans.

En 1768 on découvrit, en creusant les fondations des nouveaux murs de Nanci, un chêne d'environ cinquante pieds de longueur sur cinq de diametre ; ce chêne étoit entiérement de couleur d'ébene, néanmoins très-sain, à l'exception de quelques nœuds qui se trouvoient changés en une espece de charbon fossile. Il est probable que cet arbre y étoit enterré depuis plusieurs siecles, et qu'il n'a été entiérement couvert de terre qu'à la longue, par le changement de lit de la riviere de Meurthe, qui passe actuellement à près de trois cents toises de l'endroit marécageux où il s'est trouvé, et où il étoit enfoncé environ à cinq pieds de profondeur.

Enfin, on trouve près de Bruges, en fouillant la terre à cinquante pieds de profondeur, une quantité immense de *bois fossile ;* on y voit des troncs, des rameaux et des feuilles, si bien conservés, qu'on distingue les différentes especes d'arbres.

Bois de Frédoche ou Bois d'Ortie, ou Bois pelé. Nom qu'on donne a Saint-Domingue à un arbre très-élevé qu'on trouve dans les endroits rocheux et arides de cette Contrée. Son tronc est droit, grand et gros ; l'écorce unie, membraneuse, grisâtre ; son bois, qui est dur, compacte et blanc, est recherché par les Charpentiers ; il dure long-temps étant garanti du soleil et de la pluie. Ses feuilles sont en forme de lance, pointues au sommet, arrondies vers la base, sans dentelure, d'un vert foncé en dessus, clair et luisant en dessous, longues de huit à neuf pouces, et larges de cinq à six, isolées, les unes éloignées des autres.

Bois de Fustet, *Cotinus coriara.* Dod. Pempt. 780. *Cotinus*, Linn. 383. L'arbrisseau qui donne ce bois, s'éleve de cinq à six pieds, et croît en Italie et dans les Provinces Méridionales de la France, à Antibes, et à ce qu'il paroît, aussi à la Jamaïque. Ses feuilles sont ovales, simples, arrondies par le bout, lisses, pétiolées, nerveuses, blanchâtres en dessous : ses fleurs, d'un vert obscur, viennent dans des touffes de filamens rameux. Lorsque le bois de cet arbrisseau est d'un beau jaune et agréablement veiné, les Ebénistes et les Luthiers l'emploient à différens ouvrages. Ce bois, garni de son écorce, donne en teinture une couleur jaune, qui n'est point solide. Les Teinturiers l'emploient aussi pour les couleurs vertes, en faisant passer dans le bain de gaude les étoffes qui sortent de la cuve de pastel. Sa feuille est employée chez les Corroyeurs.

Bois a gaulettes. Arbrisseau très-commun dans le pays de Cayenne : c'est le *Couboulíroua* des Caraïbes. Il est droit, et a environ neuf à dix pieds de hauteur : on en fend le bois en morceaux très-minces, et on leur donne le nom de *gaulettes ;* elles servent en guise de lattes pour tapisser les murailles. *Mais. Rust. de Cayenne.*

Bois gentil, Mézéréon, Garou, Trentanel, Thymelée, Lauréole, Sain-bois, Malherbe.

Ce sont autant d'especes de petits arbrisseaux que l'on cultive. Le *Bois gentil* est le *Daphne mezereum*, Linn. 509 ; c'est la *Lauréole femelle*. La *Thymelée*, *Daphne Thymælea*, Linn. 509 ; la *Lauréole mâle*, *Daphne Laureola*, Linn. 510. La *petite Thymelée* des Alpes, *Daphne Cneorum*, Linn. Le *Sain-bois* ou *Garou*, *Daphne Gnidium*, Linn. Ces arbrisseaux sont des especes de *lauréoles* qui croissent bien dans les pays chauds, sur-tout dans les environs de Cortone, où ils sont appelés *biondella* par les gens du pays ; ils portent au sommet de leurs rameaux des bouquets de fleurs en forme de tuyau, évasées en haut et découpées en quatre parties opposées et contenant huit étamines. Les uns ont des fleurs rouges, les autres des fleurs blanches, d'autres des fleurs d'un rouge pâle, etc. Elles paroissent avant les feuilles. Il y a de ces arbrisseaux qui se trouvent aussi dans les bois de la partie Septentrionale de l'Europe, et jusque dans la Laponie. Ils se plaisent aux expositions du Nord, et sur-tout à l'ombre ; ils se multiplient de bouture et de graine. On les plante dans les terres franches, humides et mêlées de sable ou de pierrailles.

Ces arbustes donnent des baies ou fruits de la grosseur de ceux du myrte, ovales, remplis d'un suc fort âcre et caustique, rouges lorsqu'ils sont mûrs, causant des diarrhées et des douleurs très-vives dans les entrailles ; on en prépare avec de la viande un appât pour faire mourir les loups et les renards, mais les perdrix et autres oiseaux en sont très-friands, et n'en sont point incommodés.

Le *bois gentil* annonce le printemps par ses fleurs rouges, qui sont très-jolies, et qui s'épanouissent dès le commencement de Mars. La beauté, la durée et la bonne odeur de ses fleurs sessiles, latérales, disposées trois à trois, font un ornement dans les jardins.

La tige du *bois gentil*, est haute de deux ou trois pieds, et rameuse ; l'écorce est brune ; ses feuilles sont ovales et lancéolées, alternes. Le *bois gentil* croît dans les bois du Nord.

Tous les *mezéréons*, *lauréoles*, *etc.* sont de violens purgatifs dont on ne fait plus d'usage, sinon en Turquie. L'écorce du *garou à feuilles de lin*, connu aussi sous le

le nom de *sain-bois*, *Thymælea foliis lini*, appliquée sur le bras, tient lieu d'un cautere. Cette écorce est lisse, épaisse et jaunâtre. Les racines de cet arbre sont jaunes, mollasses, courtes et lisses. Ses feuilles sont longues, étroites, verdâtres en dessus et bleuâtres en dessous. On perce quelquefois les oreilles, et on y introduit un petit morceau de bois de ce *garou* pour attirer la sérosité. Les Teinturiers se servoient autrefois de ce bois pour colorer en jaune ou en vert, en le faisant bouillir avec le pastel indigoté. *Voyez* MALHERBE, THYMELÉE et LAURÉOLE.

BOIS DE GIROFLE ou BOIS DE CRAVE. *Voyez* CANNELLE GIROFLÉE.

BOIS DE GRENADILLE. *Voyez à l'article* EBENE.

BOIS DE GRIGNON. *Voyez* GRIGNON.

BOIS DE GUITARD. *Voyez* BOIS CÔTELET.

BOIS D'HUILE. *Voyez* BOIS DES DAMES.

BOIS DE LA JAMAIQUE *Voyez* BOIS DE CAMPÊCHE.

BOIS DE JASMIN. *Voyez* BOIS DE CHANDELLE.

BOIS JAUNE. *Voyez* TULIPIER. Aux Isles on donne aussi le nom de *bois jaune* au *bois citron*. Voyez *ce mot*.

BOIS IMMORTEL, ERYTHRINE ou ARBRE DE CORAIL des Antilles, *Corallodendron triphyllum Americanum, spinosum, flore ruberrimo*, Tourn. 661. *Siliqua sylvestris spinosa, arbor indica*, Bauh. Pin. 402. *Coral arbor Americana*, Clus., Comm., Barr. p. 41. C'est l'*Ahiphi*, *Tuinanti-Iba* des Caraïbes. Arbre de la Guiane qui vient aisément de bouture et de graine, et qui est excellent pour faire des entourages ou des haies. Toutes les parties de cet arbre, écorce, branches, bois et racines, sont estimées dans le pays, pour guérir le mal d'estomac. Les Negres en font usage dans l'eau ferrée. On l'a nommé *bois immortel*, parce qu'il est d'un très-bon usage, et dure très-long-temps étant employé. Il croît par-tout, et très-promptement. Sa tige s'éleve à douze ou quinze pieds et se divise en plusieurs branches qui forment une tête très-touffue. Ses feuilles sont alternes, à trois folioles, sans dentelure, arrondies, terminées en pointe, lisses, minces, d'un vert jaunâtre et rougeâtre, portées sur de longues queues. Ses fleurs qui paroissent en Février et Mars, sont de l'ordre des *Légumineuses*, d'un rouge

de corail très-vif, et naissent avant les feuilles ; il leur succede des gousses longues de cinq à six pouces, cylindriques, bosselées, d'un vert rougeâtre, qui contiennent plusieurs graines en forme de féve, arrondies, couvertes d'une pellicule d'un rouge foncé ; elles renferment une substance blanchâtre, farineuse, un peu amere. Cet arbre se trouve aussi à Saint-Domingue. Son tronc est quelquefois muni d'aiguillons.

Bois d'Inde. *Voyez à l'article* Bois de Campêche.

Bois Indien. Nom que l'on donne à Cayenne à une grosse *liane*, qui se trouve dans les gros bois dont la racine battue et jetée dans l'eau des trous des savannes, a la propriété d'enivrer le poisson. *Voyez les articles* Liane *et* Conani-Franc.

Bois joli. C'est le *Bois gentil.* Voyez *ce mot.*

Bois laiteux. *Voyez l'article* Arbre laiteux des Antilles.

Bois de Lamon. *Voyez* Brésillet des Indes.

Bois de Lance. *Voyez à l'article* Cornouiller.

Bois Latanier. Nom donné à Saint-Domingue à un arbre de moyenne grandeur, et qu'on trouve communément sur le bord des rivieres ; il ne faut pas le confondre, dit *Nicolson*, avec l'arbre nommé *latanier.* Voyez *ce mot.* Le *bois latanier* a ses feuilles distribuées deux à deux sur une côte ; elles sont minces, d'un vert pâle, oblongues, pointues. Ses fleurs se changent en un petit fruit rond, alongé, divisé en quatre capsules qui renferment autant de graines triangulaires, un peu oblongues, revêtues d'une pellicule lisse, mince, jaunâtre, grosse comme une petite féve.

Bois de Laurier des Antilles. C'est le *Croton* à feuilles de noisetier.

Bois de Lettres. *Arbor lauri folio, ligno variegato ; vulgò Lignum litteratum*, Barr. p. 16. C'est le *Baira* des Caraïbes. Arbre de la Guiane, dont les feuilles ressemblent à celles du laurier ; le bois est beau, luisant, très-dur, à fond rouge et moucheté de noir. Il y en a dont le fond est jaune : l'un et l'autre s'emploient en meubles, sur-tout pour des montans de chaise et des pilons, parce que le cœur a peu de largeur, n'excédant pas trois à quatre pouces de diametre. L'espece à bois jaune sert plus ordinairement de canne aux Ne-

tres. Ce bois est fort recherché en Europe par les Ébénistes. On dit que c'est le même que le *bois tapiré*. Voyez *ce mot*.

BOIS LÉZARD. *Voyez* BOIS D'AGOUTY.

BOIS DE LIÉGE. *Voyez* COTONNIER SIFFLEUX, *à l'article* MAHOT.

BOIS LONG. Arbre laiteux, qui est le *Pao comprido* des Portugais du Para. Son suc âcre et corrosif est si dangereux pour les yeux, qu'on ne peut trop prendre de précautions quand on en taille le tronc : ce suc s'épaissit sans aucun mélange, et a beaucoup de rapport avec celui du bois de seringue, *pao-xiringa*, qui produit la *résine élastique*. Voyez *cet article*. Cet arbre est très-rare dans la Guiane, et n'y est connu sous aucun nom.

Suivant la description que nous en donne M. *Fresnau* ; il est extrêmement haut, de grosseur proportionnée, sans branches autour de sa tige, avec une belle tête ronde et de petites racines. Sa feuille est pointue par les deux extrémités, lisse en dessus, rude en dessous, de couleur vert clair tirant sur le jaune : son fruit est long et gros à peu près comme le petit doigt, jaune dans sa maturité : son noyau est fort long et dur. On mange ce fruit qui est doux et agréable au goût. Consultez les *Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris*, *1751*, *p. 326 et 332* ; *pl.* 19, n.° 6, 7, 8, 9. On y voit la figure de l'arbre, de sa feuille, de son fruit, et de son noyau.

BOIS DE LUMIERE ou PALA DE LUZ. On donne ce nom dans l'Inde Espagnole à une plante qui s'éleve ordinairement de la hauteur de deux pieds ; elle est composée de plusieurs tiges qui sortent d'une racine commune, qui sont droites et unies jusqu'au sommet, où elles poussent de petits rameaux garnis de feuilles très-menues ; ces tiges sont à peu près égales : elles ont environ trois lignes de diametre ; lorsqu'on a coupé cette plante, elle s'allume quoique toute verte, et donne une lumiere aussi forte que celle d'un flambeau. Ce phénomene, tel qu'on l'expose, paroît hors de vraisemblance : il est vrai que des plantes qui abondent en substance huileuse, inflammable, volatile, peuvent s'enflammer ; mais il faut exciter cette

flamme en y approchant la lumiere, comme on le fait à la *fraxinelle*, Voyez Dictame blanc ; ou bien il faudroit supposer que le frottement occasionné en la coupant, fût assez violent pour déterminer la plante à l'inflammation. Observez encore que cette plante croît dans les *paramos* du Pérou : ce sont des especes de plaines extrêmement froides, et communément couvertes de neige, qui se trouvent entre les sommets des montagnes qui forment les Cordillieres des Andes.

Bois de Mafoutre des Madagasses. *Voyez* Antidesme.

Bois de Mahagoni ou de Mahogani. Les Anglois et les Hollandois donnent ce nom à un bois dont ils se servent très-communément pour faire des tables, des boites, et ce qui est en bois dans les instrumens de Physique. Ce bois est d'un rouge de bois de *brésillet* ou d'*amarante ;* il est susceptible de poli, et devient brun à la longue. On prétend que les Anglois tirent ce bois d'une de leurs Colonies Américaines. *Catesby* a fait mention de l'arbre qui fournit ce bois ; voici ses caracteres botaniques : Cinq à onze feuilles impaires et paires ; les fleurs en épis et panicules ; le calice à quatre ou cinq dents ; la corolle à quatre ou cinq pétales ; les étamines, huit ou dix réunies ; le pistil, un style et un stigmate ; le fruit est à quatre ou cinq loges et de quatre ou cinq valves ; les graines sont plates, ailées, imbriquées dans chaque loge. On prétend que le *mahagoni* est l'*Acajou à planches*. Voyez *à l'article* Acajou.

Bois major ou Bois de Cheval. « Sa racine, dit » *Nicolson*, est mince, fibreuse, grisâtre ; il s'en éleve » plusieurs tiges articulées de trois à quatre pouces de » diametre, droites, couvertes d'une écorce mince, » lisse, grisâtre dans les vieilles branches, vertes dans » les jeunes. Le bois est léger, blanc, compacte, » flexible, rempli d'une moëlle blanche comme le su» reau. Ses feuilles sont alongées, pointues au som» met, rudes au toucher, sans dentelure, divisées » par une côte qui se subdivise en plusieurs nervu» res, qui sont toutes dirigées vers le sommet, d'un » vert pâle tant en dessus qu'en dessous, portées sur

» un pédicule très-court, longues d'un demi-pied,
» et larges de deux à trois pouces. Ses fleurs croissent
» par bouquets au sommet des branches ; il leur suc-
» cede une petite graine jaunâtre de forme ovale. On
» emploie les feuilles du *bois major* en décoction pour
» panser les plaies des chevaux. Ce bois croît dans
» les endroits humides à Saint-Domingue. »

Bois Mandrou. On lit dans l'*Essai sur l'Histoire Naturelle de Saint-Domingue*, que c'est un arbre dont les feuilles sont de différentes grandeurs ; les unes ne sont longues que de trois pouces et demi, d'autres ont jusqu'à neuf pouces de longueur, et deux à trois pouces de largeur ; elles sont lisses, d'un vert foncé en dessus, d'un vert pâle en dessous, pointues, sans dentelure, divisées par une grosse côte saillante, portées sur un pédicule recourbé du côté de la branche où il est attaché.

Bois Makaque. Grand arbre des Antilles et de peu de durée : il est plein de trous. L'arbre est ainsi appelé, parce que l'espece de singe *makaque* préfere son fruit à tout autre.

Bois marbré. *Voyez* Bois de Féroles.

Bois Marie. Nom donné à l'arbre dont on tire par incision le *baume vert*. Voyez *ce mot*.

Bois de mêche. *Voyez* Karatas et Ouaye. Le *bois de mêche des Créoles* est l'*Apeiba foliis glabris, floribus virescentibus, fructu aspero*, de M. *Aublet*. C'est un arbre de la Guiane, qui croît près de la Crique des Galibis ; son tronc s'éleve à la hauteur de douze pieds ou environ ; il a huit à dix pouces de diametre ; les fleurs sont polypétalées, en grappes et terminales ; le fruit est une capsule arrondie, aplatie en dessus et en dessous, et chargée dans toute sa surface de petites aspérités qui ressemblent aux dents d'une lime. Les Garipons appellent cet arbre *yvouyra ;* ils se servent de son bois, ainsi que les Galibis, pour avoir du feu : en frottant l'un contre l'autre deux morceaux de ce bois arrondis et pointus, ils parviennent bientôt à en avoir.

Bois de merde. *Voyez* Bois caca.

Bois de Merle. C'est le *Célastre ondulé*, *Celastrus undulatus*, Hort. Reg. *Ornitropha merularia*, Comm.

Cette espece de *célastre* est un arbrisseau haut de huit à douze pieds, et qui croît à Madagascar et aux Isles de France et de Bourbon. Ses fleurs sont blanchâtres, et disposées en bouquets ombelliformes.

BOIS MINÉRALISÉ. *Voyez à l'article* MINÉRAUX.

BOIS DES MOLUQUES, *Lignum Molucense*. C'est le bois d'un arbrisseau qui croît aux Isles Moluques, (*Croton Tiglium*, Linn. Sp.) *Voyez* RICIN INDIEN.

BOIS NÉPHRÉTIQUE, *Lignum nephreticum aut peregrinum*. C'est un bois d'un jaune pâle, pesant, d'un goût âcre et un peu amer, dont l'écorce est noirâtre: le cœur du bois est d'un rouge-brun. Ce bois a une singularité remarquable : lorsqu'on a fait infuser dans de l'eau le véritable *bois néphrétique*, l'eau mise dans un vase transparent, paroît d'un beau jaune si on la regarde en tenant le vase entre son œil et la lumiere; mais si on tourne le dos au jour, l'eau paroîtra bleue; effet qu'il faut vraisemblablement attribuer aux parties colorantes, qui sont constituées de maniere à laisser passer les rayons jaunes comme un tamis, et à réfléchir les rayons bleus que l'œil ne peut appercevoir que lorsqu'il est entre le vase et la lumiere. Si l'on mêle une liqueur acide dans le vase, la couleur bleue disparoît sur le champ; et de quelque maniere qu'on regarde l'eau, elle a toujours alors la couleur d'or; aussi-tôt que l'on y ajoute un sel alkali, la couleur bleue lui est rendue. Tous ces effets si singuliers sont produits par les divers arrangemens des parties colorantes, et leurs combinaisons avec les matieres salines.

L'arbre dont on retire ce bois, est le *Guilandina moringa*, Linn. Sp., et croît en Amérique, dans la Nouvelle Espagne. On prétend que cet arbre est originaire du Ceylan. On l'appelle dans le Malabar *moringu*, et dans le Ceylan *katu-murungha* ou *wattu-murunga*. Ses feuilles ressemblent à celles des pois-chiches. L'infusion de ce bois est apéritive et utile, dit-on, dans la néphrétique, ce qui lui a fait donner ce nom; on l'estime aussi très-fébrifuge. Quoique bien des personnes fassent de grands éloges de cette infusion pour dissoudre la pierre, les Auteurs de la *Matiere médicale* doutent fort de cette vertu. S'il existoit quelque dissolvant véritable de la pierre, ce se-

roient les savons, qui, composés de parties salines et huileuses, sont propres à dissoudre les parties constituantes de la pierre.

Comme ce bois est peu usité, on le trouve rarement dans le commerce : des Marchands de mauvaise foi lui substituent souvent l'aubier du gayac d'Europe. Quelques-uns soupçonnent que le *muncudu* ou *bencudu* ou *lakki-lakki*, dont les racines donnent dans la teinture une belle couleur rouge, est l'arbre à *bois néphrétique* du Ceylan, transporté à Malacca, à Java et aux Moluques ; d'autres prétendent que cette racine à teinture rouge est le *Ronas*. Voyez *Racine d'Arménie*.

Le *bois néphrétique* d'Europe est le *Bouleau*. Voyez *ce mot*.

Bois de lait de l'Isle de France, *Antafara*. Il paroît que c'est le *Franchipanier* à feuilles retuses. Son bois est estimé pour toutes sortes d'ouvrages au tour et pour la marquéterie.

Bois de Nicarague. C'est le *Bois de sang*. Voyez *ce mot*.

Bois noir. Ses feuilles croissent opposées le long des ramilles ; elles sont oblongues, pointues, longues de quatre à cinq pouces, et larges d'environ deux pouces, sans dentelure, portées sur de petites queues ; elles sont d'un vert très-foncé en dessus, tirant sur le noir et luisantes, d'un vert sombre en dessous. Telle est la description trop succinte de ce bois, par l'Auteur de l'*Essai sur l'Hist. Nat. de Saint-Domingue*.

On distingue le *bois noir* de Malabar ; c'est l'*Acacia* de Malabar, *Mimosa lebbeck*, Linn. *Acacia non spinosa Indiæ Orientalis, coluteæ foliis, siliquâ crustaceâ, etc.* Pluk. Cet arbre croît dans l'Inde et dans l'Arabie. L'écorce en est assez unie et grisâtre ; ses feuilles sont deux fois ailées ; les folioles ovales, oblongues, glabres et d'un vert glauque ; les fleurs sont blanchâtres, disposées en faisceau ombelliforme ; les étamines nombreuses et très-longues : les fruits sont des gousses longues de sept pouces, larges d'un pouce et demi, très-aplaties, d'un blanc jaunâtre, presque luisantes, et qui renferment chacune huit à dix semences planes et orbiculaires.

Bois d'or du Canada. *Voyez à l'article* Charme.

Bois d'Ortie. *Voyez* Bois de Frédoche.

Bois de la Palile. *Voyez à l'article* Sang-Dragon.

Bois de Palixandre ou Bois violet, *Lignum violaceum.* C'est un bois que les Hollandois nous envoient des Indes en grosses bûches. Il réunit à une odeur douce et agréable une belle couleur tirant sur le violet, et enrichie de marbrures : ce bois est d'autant plus estimé que ses veines tranchent davantage. Comme son grain est serré, il est susceptible de prendre un poli luisant : il est propre au tour et à la marquéterie. On en fait grand usage pour les bureaux, les bibliotheques et autres ouvrages. C'est de ce bois que les Luthiers font la plupart des archets de violon.

Il nous vient encore par la voie de Hollande, une autre espece de bois de couleur rougeâtre tirant sur le violet, propre à la marquéterie; mais il se ternit aisément, et il est trop sujet à se fendre, si on n'a soin de le cirer de temps en temps : on le nomme improprement *bois de la Chine;* car on prétend que l'arbre dont on le retire, ne croît que dans le Continent de la Guiane en Amérique, au bord des marécages; il est monté sur des *arcabas*, dit M. *de Préfontaine.* C'est le *Spartium arboreum trifolium ligno violaceo*, Barr. Ess. p. 105.

Bois Palmiste. Les Habitans de Saint-Domingue donnent ce nom à un arbre qu'il ne faut pas confondre avec les *palmistes* proprement dits. La tige du *bois palmiste* est d'une hauteur médiocre, droite, branchue dans son sommet et très-garnie de feuilles; son écorce est d'un noir cendré, lisse dans la jeunesse de l'arbre, et crevassée lorsqu'il vieillit; son bois est d'un blanc sale et pesant; ses feuilles assez semblables à celles du noyer, plus étroites cependant et conjuguées; ses fleurs sont rameuses et d'un blanc pourpré; il leur succede un fruit semblable à celui de l'*hermodacte.* (*Essai sur l'Hist. Naturelle de Saint-Domingue*).

Bois pelé. *Voyez* Bois de Frédoche.

Bois pétrifié ou Dendrolite, *Lithoxilon.* Voyez *à l'article* Pétrification.

Bois a pians. Nom donné à Saint-Domingue à un

arbre très-branchu, et qui s'éleve beaucoup ; il croît dans les endroits humides de cette contrée. Ses feuilles sont oblongues, arrondies par la base, terminées au sommet par une pointe alongée et recourbée d'un côté, d'un vert très-foncé en dessus, un peu clair en dessous, lisses, opaques, sans dentelure, longues de quatre à cinq pouces, larges d'environ un pouce, disposées sur une côte tantôt par paire, tantôt alternativement ; chaque ramille est terminée ou par une feuille ou par deux feuilles. Aux fleurs succede une gousse plate, longue de deux à trois pouces, large d'un pouce et demi, qui renferme une ou deux graines ridées, cotonneuses, d'un vert pâle, très-veinées, plates, en forme de cœur, de douze à quinze lignes de diametre, roussâtres, d'un goût désagréable. On prétend que les feuilles de cet arbre, appliquées en cataplasme sur les pians, les guérissent radicalement. On emploie l'écorce de l'arbre pour teindre en jaune.

BOIS DE PIEUX. *Voyez* BELO.

BOIS PIQUANT. *Voyez* TAVERNON.

BOIS DE PLOMB des Canadiens, ou BOIS DE CUIR ; *Dirca palustris*, Linn. *Thymælea floribus albis primo vere erumpentibus, foliis oblongis acuminatis, viminibus et cortice valdè tenacibus*, Gron. Virg. Petit arbrisseau de la famille des *Garous ;* il croît naturellement dans les endroits marécageux et couverts de l'Amérique Septentrionale. Son bois est léger ; ses rameaux et son écorce fort tenaces, et peuvent à peine se rompre sans le secours d'un couteau ; ses feuilles, qui tombent tous les ans, sont vertes et glabres en dessus, blanchâtres et un peu velues en dessous, alternes, ovales ; les rameaux sont à articulations comme enchevillées les unes dans les autres. Les fleurs paroissent avant les feuilles développées, trois ensemble, latérales, pendantes et blanchâtres ; le fruit est baccifere, ovale et monosperme.

BOIS POUILLEUX. *Voyez ce que c'est à l'article* ARBRE.

BOIS DE PTISANE. Dans le pays de Cayenne on donne ce nom à la *liane seguine ;* on en prend une ou deux poignées, que l'on mêle avec force citrons,

pour faire tremper les malingres. *Voyez à l'article* LIANE.

BOIS PUANT. *Voyez à l'article* ANAGYRIS. Il ne faut pas confondre ce *bois puant* avec le *bois caca*. Voyez *ce mot*.

BOIS FUNAIS. *Voyez* CORNOUILLER SANGUIN.

BOIS DE QUASSIE, *Quassia amara*, Linn. Spec. pag. 553. Il nous vient d'un arbrisseau qui croît dans les forêts de Surinam, et porte le nom d'un esclave Negre nommé *Quassi* qui l'avoit découvert, et s'en servoit avec succès pour guérir les fievres malignes de ses camarades dans la Colonie de Surinam, dont l'air chaud et humide est très-mal-sain. M. *de la Borde*, Médecin à Cayenne, nous a dit qu'on a transporté dans l'Isle de Cayenne plusieurs plants de *quassie*; qu'ils y ont bien réussi; que vers la fin de 1772, ils avoient déjà fleuri et fructifié; qu'ils se plaisent dans les lieux frais et humides; et qu'en les plantant sur les bords des rivieres, il y a lieu de présumer qu'on les verra multiplier autant qu'on peut le désirer. Planté de graine, cet arbrisseau y donne ses premieres fleurs au bout de deux ans, ou de deux ans et demi. Il est, dit M. *Patris*, de moyenne hauteur, produisant une ou plusieurs tiges d'un pouce de diametre, qui s'élevent de six à huit pieds, avant de donner des branches. Jusqu'à ce que les tiges commencent à se ramifier, elles sont, dans toute leur longueur, garnies de feuilles, dont elles se dépouillent assez ordinairement après la formation des branches.

La tige de l'arbrisseau est cylindrique et cendrée ou grisâtre. Les jeunes pousses ont l'écorce verte et très-légérement pointillée de blanc; celle des branches, dans leur naissance, est d'un beau rouge, brunissant et se marquant de quelques lignes ou stries grisâtres en vieillissant. Les feuilles sont alternes, composées de trois ou quatre rangs de folioles sans pétales, mais de forme ovale. Cet arbrisseau quitte rarement ses feuilles.

Les fleurs de *quassie*, dit M. *Linnæus*, sont disposées en grappes à l'extrémité des branches, et ont le port et le volume des fleurs de la fraxinelle; leur couleur

est d'un beau rouge de corail ; le calice est court et composé de cinq pieces ; les pétales sont aussi au nombre de cinq, égaux, arrondis, larges à leur base, roulés en cornet les uns sur les autres, et ne s'épanouissant jamais ; les filets des étamines sont au nombre de dix, surmontés de sommets oblongs, jaunes, et qui ont une position à peu près horizontale ; le pistil est un peu plus long que les étamines. Il lui succede cinq semences de forme ovale.

La racine du *quassie* est pivotante, grosse comme le bras, blanchâtre en dedans, et jaunissant à l'air. Elle est toute en aubier, et l'on ne peut pas en séparer la moëlle : son écorce est fine, grise, raboteuse, et comme gercée en quelques endroits.

Cet arbrisseau est un des plus agréables à la vue par la multiplicité de ses bouquets et la variété des couleurs dans ses feuilles. La racine, seule partie en usage de l'arbre, est légere et n'a point d'odeur, sur-tout si elle a été desséchée à propos ; elle est, ainsi que toutes les parties de cet arbrisseau, d'une amertume extrême, durable, sans avoir la stipticité du quinquina. On estime ce Bois très-balsamique, et propre, par son amertume, à résister aux acides et à la putréfaction, les deux principaux destructeurs des végétaux et des animaux. On s'en sert dans l'Amérique pour les fievres intermittentes, continues, malignes et putrides. On le prend en poudre, et plus efficacement en décoction. Un gros de cette racine râpée suffit pour une livre ou chopine de vin ; on peut aussi se servir d'eau au lieu de vin. Il n'y a que peu d'années que ce remede s'est introduit dans la Médecine de l'Europe. On se sert aussi de sa teinture au vin contre la goutte et pour fortifier l'estomac. On en prend deux cuillerées à soupe avant le repas. En un mot le *bois de quassie* peut suppléer au défaut de *quinquina*, il a les mêmes vertus, et souvent même il termine des fievres qui avoient été très-rebelles au quinquina et aux fleurs de poincillade.

Bois Quinquina, *Malpighia latifolia cortice sanguineo*, Barr. Ess. p. 72 ; dans la langue des Galibis, *Xourouquouy*. On ne sait point, dit M. *de Préfontaine*, ce qui a fait donner à ce bois le nom de *quinquina*, avec

lequel il ne paroît avoir aucun rapport. Cet arbrisseau croît naturellement dans les grandes savannes, ou prairies abandonnées depuis long-temps dans la Guiane. *Barrere* ajoute qu'on s'est servi quelquefois, dans la dyssenterie, du bois et de l'écorce de cet arbrisseau, avec le même succès que du *simarouba*. Voyez *ce mot*.

M. *Deluze* dit que les fleurs de cet arbre et des autres plantes du genre des *Malpighia*, sont à dix étamines et trois pistils, et ont dix nectaires en dehors du calice.

Bois Ramier. *Voyez* Bois de Soie.

Bois Ramon. Nom d'un arbrisseau qui croît à Saint-Domingue ; son écorce est amere ; ses feuilles sont épaisses, rudes au toucher, d'un vert foncé, larges ; ses fleurs croissent par bouquets, d'un blanc jaunâtre et d'une odeur agréable, qui se changent en un fruit assez semblable à une amande. (*Essai sur l'Hist. Natur. de Saint-Domingue*).

Bois de Reinette. *Voyez* Dodonée *à feuilles étroites*.

Bois de Rose, *Lignum Rhodium ;* ainsi nommé à cause de son odeur, qui approche de celle de la rose : on l'appelle aussi *bois de Rhodes* ou *bois de Chypre*, parce qu'il croît dans ces Isles, ainsi que dans celles de Canarie, aussi bien qu'au Levant, le long du Danube, et à la Martinique où on le nomme aussi *aspalath*. Nous avons observé que ce bois odorant n'offre guere que la partie des racines.

Il y a diversité de sentimens sur l'arbre dont on retire ce bois aromatique, qui est de couleur de feuille-morte, dur, tortueux et rempli de veines, qui, par leurs variétés, forment des compartimens agréables. Les Antilles en fournissent beaucoup : il est très-propre pour le tour et pour la marquéterie, parce qu'il reçoit très-bien le poli, ainsi qu'on en peut juger par les jolis meubles qui décorent nos appartemens et nos cabinets : il est d'un jaune pâle et qui devient roux avec le temps ; il est résineux, dur, amer et parsemé de nœuds : son aubier est blanc et sans odeur. Quelques-uns croient que c'est le même que le *bois citron*. Voyez *ce mot*. D'autres soupçonnent que le *Lignum Rhodium* est un *Cytise*.

Les Hollandois retirent, par la distillation du *bois*

de rose, une huile très-pénétrante, que l'on peut substituer à l'huile essentielle de rose dans les baumes apoplectiques, céphaliques. Les Parfumeurs font usage de ce *bois de rose*, à cause de son odeur.

Il y a une espece de *bois de Rhodes*, ayant peu d'odeur, qui croît à la Jamaïque : *Amyris balsamifera*, Linn. *Lauro affinis terebenthi*, *folio alato*, *ligno odorato*, *candido*, *flore albo*, Sloan. Jam. Hist. *Lucinium*, Pluk. Quelques personnes le prennent pour le *bois de rose*, quoiqu'à bien examiner il en differe. L'illustre Naturaliste *Sloane* dit que le tronc de cet arbre, qui s'éleve à environ vingt pieds, est blanc en dedans, et que ce bois résineux étant brûlé, répand une odeur de rose très-agréable. Ses fleurs sont blanches, en bouquets, comme celles du sureau. Ses fruits ressemblent aux baies du laurier. Il y a aussi à la Guiane un bois qu'on appelle *bois de rose*. Voyez *à l'article* BOIS DE CHANDELLE. Le *bois de rose* de Saint-Domingue, dit *Nicolson*, a les feuilles oblongues, larges de douze à quinze lignes, longues de deux à trois pouces, terminées au sommet par une pointe mousse, recourbée d'un côté, d'un vert clair en dessous, plus foncé en dessus ; très-veinées, sans dentelure.

Il croît à la Chine un *bois de rose* nommé *tsetan*, qui est d'une très-grande beauté. Sa couleur est d'un noir tirant sur le rouge, rayé et semé de veines très-fines qu'on diroit être peintes : c'est l'*Erysisceptum* de quelques-uns. Les ouvrages faits de ce bois sont si estimés qu'ils se vendent plus cher que ceux auxquels on applique le vernis. *Du Halde*.

BOIS ROUGE ou BOIS DE SANG ou BOIS SANGLANT. *Terebinthus procera balsamifera rubra*, Barr. p. 107 ; *an Cabueriba*, Pison. C'est l'*Anacoucou* des Caraïbes. Ce bois provient d'un très-grand arbre qui croît en Amérique, près du Golfe de Nicaragua et dans les environs de Cayenne. Le cœur de ce bois est d'un très-beau rouge étant travaillé, mais il s'éclaircit et devient gris à la longue. Son écorce qui est grise d'abord, devient rouge en séchant, tant en dehors qu'en dedans. Les Indiens se servent quelquefois de cette couleur pour colorer certains ouvrages. Ce bois est cher ; ils s'en servent cependant pour s'éclairer, de même qu'on

emploie le pin dans les Pyrénées. M. *de Préfontaine* dit que c'est, après le *balatas*, le meilleur bois pour bâtir.

On donne aussi le nom de *bois rouge*, *Lignum rubrum*, *Pterocarpus draconis sanguis*, à un arbre qui croît à Java, Sumatra et Malacca, et que les Indiens appellent en langue Malaie *Anxana*.

Nicolson observe que le *bois rouge* est un grand arbre dont on distingue plusieurs especes, qui different entre elles tantôt par les fleurs, tantôt par les feuilles. Dans le quartier de Léogane, au bord de la mer, à Saint-Domingue, il en croît une espece fort commune, qui s'éleve environ à vingt pieds. Son bois est lisse, grisâtre, dur, pesant, massif : ses feuilles ont six à sept pouces de longueur et environ deux pouces de largeur ; elles sont oblongues, terminées par une pointe recourbée d'un côté, d'un vert gai en dessus, clair en dessous, sans dentelure, partagées par une côte et plusieurs nervures saillantes. Sa fleur devient une baie sphérique, de quatre lignes de diametre, remplie d'une pulpe molle, mince, charnue, d'une odeur aromatique, d'un goût fade ; l'écorce qui couvre ce fruit est mince, grisâtre, lisse en dedans. On trouve au centre une graine presque ronde, divisée en deux lobes, dure, noirâtre, farineuse, ayant le même goût et la même odeur que la pulpe. Son bois est employé dans les ouvrages de menuiserie.

Bois sain. C'est le *Garou*. Voyez *ce mot*.

Bois saint. *Voyez* Gayac.

Bois de Saint-Jean. *Voyez* Arbre de Saint-Jean.

Bois de Sainte-Lucie. Voyez *Mahaleb*, à l'article Cerisier.

Bois de sang. *Voyez* Bois rouge.

Bois de Sapan. C'est le *Brésillet des Indes*. Voyez *à l'article* Bois de Brésil.

Bois satiné. Bel arbre des Antilles ; c'est le même que le *bois de Féroles*. Voyez *ce mot*. On emploie son bois en marquéterie : il a le fond rouge, veiné de jaune. Le *bois satiné* d'Europe est le *Prunier*. Voyez *ce mot*.

Bois de savanne. *Voyez* Poirier sauvage de Cayenne.

Bois savonneux. *Voyez* savonnier.

BOIS DE SAXAFRAS. *Voyez* SASSAFRAS.

BOIS DE SENIL. *Voyez* CONISE *à feuilles de saule.*

BOIS DE SERINGUE. *Voyez à l'article* RÉSINE ÉLASTIQUE.

BOIS SIFFLEUX. *Voyez* COTONNIER SIFFLEUX, *à l'article* MAHOT.

BOIS SIGNOR. *Voyez* BOIS CAPUCIN.

BOIS DE SOIE ou BOIS RAMIER, *Muntingia folio sericeo molli, fructu majori*, Plum. Gen. 41. C'est un arbre de la famille des *Tilleuls;* il s'éleve à environ trente pieds de hauteur; son écorce est épaisse de près d'un demi-pouce; elle est blanche et toute hachée; son bois est gris, il a le fil long, tendre et plein de séve; cet arbre est assez branchu, de belle apparence, bien fourni de feuilles, qui approchent fort de celles du charme; elles sont alternes, tendres, douces, fines et couvertes notamment en dessous d'un petit duvet blanchâtre, doux et fin comme de la soie. Son bois n'est bon qu'à faire des douves pour les barriques, encore durent-elles peu. A Saint-Domingue, où cet arbre se trouve, les Negres font des cordes avec son écorce.

BOIS DE TACAMAQUE. *Voyez* TACAMAQUE.

BOIS TAPIRÉ. Grand arbre de la Colonie de Cayenne, dans lequel le cœur du bois est mêlé de rouge et de jonquille: on en fait des meubles dans le pays; et comme il est d'une excellente odeur, il la communique au linge qu'on renferme dans les armoires faites de ce bois. L'on commence à nous en apporter en Europe pour l'usage des Ebénistes.

BOIS TROMPETTE. *Voyez* AMBAÏBA.

BOIS VEINÉ. Nom donné par des Amateurs à une coquille univalve du genre des *Murex*, parce que sa couleur imite celle du *bois veiné.* Voyez MUREX.

BOIS VERT, ainsi nommé de sa couleur dominante. C'est le *Bois d'ébene* de la Guadeloupe et de toutes les Antilles. *Voyez à l'article* EBENE.

BOIS VIOLET. C'est le *Bois de Palixandre*; cependant les Ebénistes appellent plus particuliérement *bois violet*, celui dont les veines tranchent davantage et sont plus vives. *Voyez* BOIS DE PALIXANDRE.

BOLDU, *Boldu arbor oliviera*, Plum. *Journ. du*

Pérou. Arbre qui paroît avoir quelques rapports avec les *lauriers*, et qui croît dans les forêts du Pérou : il s'éleve à la hauteur de vingt à vingt-quatre pieds ; son tronc est de la grosseur d'un homme. Son écorce a le goût de la cannelle ; ses feuilles sont opposées, cordiformes, longues de trois pouces, de moitié moins larges, vertes, un peu velues, et d'une odeur d'encens. Les fleurs viennent en bouquets au bout des branches ; elles sont blanches, à six pétales disposés en rose ; il y a six étamines jaunes, et un pistil ; le fruit ressemble à nos olives ; son noyau est noir, rond et osseux. Les Indiens mangent ce fruit par délices.

BOLET, *Boletus*, Linn. Gener. 1210. *Voyez à l'article* CHAMPIGNON.

On a donné le nom de *Bolet de cerf*, (*Boletus cervinus*,) à une espece de champignon à cavité pulvérulente ; ceux que nous avons vus sous ce nom sont des *Vesses-de-loup* petites, orbiculaires.

BOLS, TERRES BOLAIRES ou TERRES SIGILLÉES, *Terræ bolares.* Ce sont de vraies argiles ; mais il paroît qu'on a affecté singuliérement ces noms à celles qui sont un peu poreuses, assez friables, s'attachent et happent fortement en empâtant la langue, de même qu'à certaines argiles remplies d'une grande quantité de terre ferrugineuse, et colorées par cette terre d'une maniere uniforme en jaune ou en rouge, etc.

Il y a une espece de *terre bolaire* de couleur de chair, que l'on voit avec étonnement avoir été de tous temps célebre parmi les hommes, puisque du temps même d'*Homere* et d'*Hérodote*, on ne la tiroit de la terre qu'avec de grandes cérémonies. On nous apporte cette terre sous la forme de pastilles convexes d'un côté, et aplaties de l'autre par l'impression du cachet que chaque Souverain des lieux où il se trouve aujourd'hui des *bols*, y fait apposer, moyennant un tribut, ce qui lui conserve le nom de *terre sigillée.* Autrefois les Prêtres y imprimoient l'image d'une *chevre*, symbole de Diane. Les *bols* ou *terres sigillées* qui nous viennent de Saxe, sont en pastilles rondes au pourtour, et planes tant en dessus qu'en dessous : l'une des faces offre l'empreinte de deux sabres croisés.

On voit en Allemagne, dans les boutiques, plusieurs

sieurs especes de *terres sigillées*, marquées de cachets différens. La plus grande partie de la *terre sigillée*, que l'on nomme aussi *terre de Lemnos*, parce qu'on la tire de cette Isle appelée aujourd'hui *Stalimene*, est marquée du sceau du Grand-Seigneur. Le Gouverneur de l'Isle en vend aussi une partie aux Marchands, sur laquelle il imprime son sceau.

Les Anciens ont beaucoup vanté cette *terre*, dont on ne fait aujourd'hui presque point d'usage : les cérémonies qu'on employoit pour la tirer de la terre, ne contribuoient pas peu à augmenter, dans l'esprit du peuple toujours crédule, l'idée de sa vertu. Ils la regardoient comme un alexipharmaque, comme un remede très-utile à la dyssenterie, et propre à refermer les plaies récentes ; effets qui, quoique très-foibles, pouvoient être produits par l'acide vitriolique qui est contenu dans les *terres argileuses*. *Henckel* dit que l'usage de ces *terres* est propre à engendrer et à augmenter les calculs, de même que le *talc* que les Chinois brûlent, et qu'ils boivent mêlé avec du vin, comme un remede propre à prolonger la vie. Il est étonnant que les *terres bolaires* soient toujours d'un usage aussi familier dans la Médecine. Il est reconnu que les acides n'agissent pas sensiblement sur les *terres grasses* ; si ces dissolvans ne peuvent les attaquer, il n'y a guere lieu de croire que ceux qui se trouvent dans l'estomac produisent cet effet. Nous dirions volontiers, avec la plus saine partie des Médecins instruits, qu'on peut regarder comme un abus l'usage des *terres bolaires* et des *terres sigillées*. Effectivement, si elles ne se dissolvent point dans les premieres voies, elles ne peuvent que fatiguer l'estomac sans passer dans l'économie animale. S'il s'en dissout une partie, c'est une preuve que la *terre bolaire* étoit mêlée d'une portion de *terre calcaire* ; et alors il vaudroit mieux employer des *terres absorbantes*, telles que la *craie lavée*, les *yeux d'écrevisses*, *etc.* Si c'est à la partie ferrugineuse qu'on attribue les vertus des *terres sigillées*, il seroit beaucoup plus simple d'employer des remedes martiaux.

On a des *bols* et des *terres sigillées* de plusieurs autres Contrées, et ces *bols* sont aussi plus ou moins vantés,

La *terre de Mafta*, près de Lisbonne, a la réputation de guérir les cancers. Celle de Saint-Ulrich a, dit-on, la vertu de chasser les rats; et celle du Chaw au Pérou passe pour rendre les femmes fécondes. En Allemagne les *terres bolaires* ont encore beaucoup de crédit.

On met au rang des *bols* une *terre* du Mogol de couleur grise tirant sur le jaune, que l'on nomme *terre de Patna;* on en fait des pots, des bouteilles, des carafes que l'on nomme *gargoulettes*, capables de contenir une pinte de Paris, mais si minces et si légeres, que le souffle de la bouche les fait rouler çà et là sur le parquet. On prétend que l'eau y contracte un goût et une odeur agréables, ce qui n'a point lieu dans ce pays-ci, lorsqu'on veut répéter l'expérience dans ces vases. Quoi qu'il en soit, ce vase s'humecte insensiblement, et après que les Dames Indiennes ont bu l'eau qu'il contenoit, elles le croquent et mangent avec plaisir, et principalement quand elles sont enceintes; car alors elles aiment avec fureur cette *terre de Patna;* et si on ne les observoit point, dit plaisamment *Lemery*, il n'y a point de femme grosse au Mogol qui, en peu de temps, n'eût grugé tous les plats, les pots, les bouteilles, les coupes et autres vases de la maison. On dit qu'en Espagne on fait usage d'une espece de *terre* qui a presque les mêmes vertus, et qu'on nomme *bucaros*. Voyez *ce mot*. Le *bol d'Arménie*, si célebre comme ingrédient de la grande thériaque, est d'un rouge-brun. Il s'en trouve d'assez semblable auprès de Saumur.

Les Naturalistes distinguent encore plusieurs autres especes de *terres bolaires* par leur couleur, ainsi qu'ils donnent à beaucoup d'argiles des épithetes qui indiquent leur couleur; comme, *argiles blanches*, *argiles grises*, *argiles bleues*. Mais toutes ces dénominations, comme le dit avec raison l'Auteur du *Dictionnaire de Chimie*, ne donnent que fort peu ou même point du tout de connoissances sur la vraie nature des différentes *argiles naturelles*. Ne seroit-il pas, dit-il, plus avantageux d'examiner d'une maniere plus particuliere, et sur-tout par des épreuves chimiques, quelles sont les matieres hétérogenes dont le mélange altere dans les différentes *argiles naturelles* la pureté de la *terre*

argileuse, simple et primitive, à laquelle elles doivent tout ce qu'elles ont de propriétés *argileuses*, et de leur donner des noms qui indiquassent ces matieres hétérogenes, ou du moins celles d'entre elles qui dominent, en y joignant, si l'on veut, la couleur de l'*argile*? Dans ce plan de nomenclature, on auroit les *argiles blanches*, *sableuses*, *micacées*, *calcaires*; les *argiles grises* ou *bleues*, *pyriteuses*; les *argiles jaunes* ou *rouges*, *ferrugineuses*; les *argiles noires* ou *bitumineuses*. Ces observations judicieuses prouvent combien la Chimie peut répandre de lumiere dans l'*Histoire Naturelle* sur l'objet présent et sur une infinité d'autres, particuliérement dans la Minéralogie.

Comme cet article a une liaison intime avec celui de la *glaise* et de l'*argile*, Voyez ARGILE *et* GLAISE.

BOM, *Boma*. Grand serpent du Brésil et du pays d'Angola, qui fait un bruit singulier en rampant, et dont il est parlé dans l'*Histoire Générale des Voyages*. Le *Boma* est le *Boa*. Voyez *cet article*.

BOMBARDIER ou CANONNIER. Nom donné à une espece de *bupreste* qui fait par l'anus une explosion semblable à un coup de feu. Cet insecte, que M. *Solander* a fait connoître le premier, est de moyenne grosseur et de l'espece des vers-luisans; voici la phrase qui désigne ses caracteres: *Cicindela, capite, thorace, pedibusque rufis, elytris nigro-cæruleis*. Le *bombardier* a les yeux saillans et d'un bleu noirâtre; ses cornes sont courtes. Il a la tête, l'estomac, le ventre et les pattes d'un rouge mat: l'extrémité des pattes de derriere est d'un bleu foncé: les étuis de ses ailes ont une largeur inégale et des pointes obtuses. C'est vers le commencement d'Avril que cet insecte sort de terre: il reste d'abord caché sous des pierres; mais lorsqu'il se met en marche, il va toujours en sautant et sans faire usage de ses ailes; si on le touche, il jette aussi-tôt par l'anus, avec un bruit presque semblable à celui d'une arme à feu, une fumée qui paroît d'un bleu fort clair. L'Observateur avoue que dans la frayeur que lui causa pour la premiere fois cette explosion, il lâcha l'insecte; mais que dès qu'il en eut trouvé un autre, et qu'il l'eut pris, l'animal tira son coup comme le premier. M. *Solander*, familiarisé avec l'artillerie de ces

petits animaux, s'avisa de chatouiller celui-ci avec une épingle sur le dos, et il tira jusqu'à vingt coups de suite. Etonné de voir tant d'air contenu dans un si petit corps, il ouvrit l'insecte, et il lui trouva vers l'anus une petite vessie affaissée. Cette vessie est donc l'arsenal foudroyant de cet insecte, qui est lui-même une espece de petite bastille, dont la manœuvre pétulante et sans effet nuisible, mérite l'attention de l'Observateur. Cet animal a un ennemi qui lui donne continuellement la chasse, c'est le grand *Carabus* décrit dans le *Fauna Suecica* de *Linnæus*. Quand le tireur est fatigué par les poursuites du *carabus* (qui est un autre bupreste,) il se couche devant son ennemi. Celui-ci, la bouche béante, et les pinces ouvertes, est tout prêt à dévorer sa proie; mais à l'instant qu'il s'apprête à sauter sur elle, le tireur lâche son coup de bombe, et le *carabus* effrayé recule. Le *bombardier* poursuivi cherche à mettre le chasseur en défaut, et s'il est assez heureux pour trouver un trou, il échappe cette fois au danger; autrement le *carabus*, qui revient toujours à la charge, le prend par la tête, le coupe et l'avale. M. *Solander* est surpris que cet insecte qui a des ailes, ne cherche pas à se sauver en volant; mais il ajoute que cet insecte fait apparemment comme l'oie qui, dit-on, vole devant l'épervier, et ne fait que sauter devant le renard. M. *Solander* vient de nous faire connoître une autre sorte d'insecte fort singulier: c'est une chenille qui mange de la soupe et d'autres choses grasses.

BONANA. Nom transporté par corruption au *pinçon de la Jamaïque* de M. *Brisson*, parce qu'il a l'habitude de se percher sur le *conana* pour se nourrir des fruits ou semences de cet arbre. *Catesby* dit que c'est par la même raison qu'on donne aussi au *troupiale* le même nom de *bonana*.

BONASUS. Espece de *taureau* que l'on trouve en Péonie, dans les vastes forêts de Lithuanie, et dans quelques parties des Monts Crapacs, et peut-être dans le Caucase. Ce quadrupede bisulce est de la grosseur de notre *taureau domestique*, mais son cou est depuis les épaules jusque sur les yeux couvert d'un long poil, bien plus doux que le crin du cheval. Cet

animal vient originairement de l'*aurochs*, qui est le *taureau sauvage*, animal supérieur au *bonasus* pour la grandeur et pour la force. *Voyez, au mot* AUROCHS, toute la variété des bœufs et les causes de leur dégénération. Le *bonasus* a été connu d'*Aristote;* c'est le *Monops* d'*Elien*, le *Taureau sauvage* de Péonie, le même animal que *Jules-César* a décrit sous le nom germain d'*urus;* en un mot, c'est une espece de *Bison.* Voyez *ce mot.*

BONDRÉE, *pl. enl.* 420. GOIRAN de *Belon*, *Buteo apivorus.* Cet oiseau de proie a tant de ressemblance avec la *buse*, qu'à moins de les comparer bien soigneusement, il est aisé de les confondre. Ces deux especes, quoique voisines, et quoique ayant beaucoup de caracteres communs, offrent cependant des traits de différence dans le naturel, dans le caractere, dans les habitudes, suffisans pour constituer deux especes. La *bondrée* est à peu près aussi grosse que la buse; elle a vingt-deux pouces de longueur depuis le bout du bec jusqu'à celui de la queue, et dix-huit pouces jusqu'à celui des pieds; ses ailes, lorsqu'elles sont pliées, atteignent au-delà des trois quarts de la queue; elle a quatre pieds deux pouces d'envergure; son bec est un peu plus long que celui de la buse; la peau nue qui en couvre la base est jaune, épaisse, inégale; les narines sont longues et courbées; lorsqu'elle ouvre le bec, elle montre une bouche très-large et de couleur jaune; l'iris des yeux est d'un beau jaune; les jambes et les pieds sont de la même couleur, et les ongles, qui ne sont pas très-crochus, sont forts et noirâtres; le sommet de la tête paroît large et aplati : il est d'un gris-cendré. Ces oiseaux, ainsi que les buses, composent leurs nids avec des bûchettes, et les tapissent de laine à l'intérieur; c'est sur elle qu'ils déposent leurs œufs, qui sont d'une couleur cendrée et marquetés de petites taches brunes. Quelquefois ils occupent des nids étrangers; on en a trouvé dans un vieux nid de milan. Ils nourrissent leurs petits de chrysalides, et particuliérement de chrysalides de guêpes. On a trouvé des têtes et des morceaux de guêpes dans un nid où il y avoit deux petites *bondrées :* elles sont dans ce premier âge cou-

vertes d'un duvet blanc, tacheté de noir; elles ont alors les pieds d'un jaune pâle, et la peau, qui est sur la base du bec, blanche. On a aussi trouvé dans l'estomac de ces oiseaux, qui est fort large, des grenouilles et des lézards entiers. La femelle est, dans cette espece, comme dans toutes celles des grands oiseaux de proie, plus grosse que le mâle; et tous deux piettent et courent, sans s'aider de leurs ailes, aussi vite que nos coqs de basse-cour. La *bondrée* est moins commune que la buse; sa maniere ordinaire de chasser, est de se placer sur les arbres en plaine, pour épier sa proie. Elle prend les mulots, les lézards, les grenouilles, les chenilles et autres insectes. Elle ne vole guere que d'arbre en arbre, et de buisson en buisson, toujours bas et sans s'élever comme le milan, auquel du reste elle ressemble assez par le naturel, mais dont on pourra toujours la distinguer de loin et de près, tant par son vol que par sa queue, qui n'est pas fourchue comme celle du milan. Comme la *bondrée* est grasse en hiver, et que sa chair alors est assez bonne à manger, on tâche dans cette saison de prendre cet oiseau au piége.

BONDUC, *Guilandina*. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des *Légumineuses*, et qui comprend des arbres et des arbrisseaux exotiques, épineux, dont les feuilles sont une ou deux fois ailées, et dont les fruits sont des gousses courtes, presque rhomboïdales, tout-à-fait uniloculaires, et qui renferment quelques semences dures, osseuses, et la plupart presque sphériques.

BONDUC *commun*, ou POIS QUÉNIQUE, ou GUÉNIC, ou CNIQUIER, ou ŒIL DE CHAT, *Guilandina Bonduc*, Linn. *Bonduc vulgare, majus, polyphyllum*, Plum. *Acacia gloriosa lentisci folio, spinosa, flore spicato luteo, siliquâ magnâ muricatâ*, Pluk. Alm. *Lobus echinatus, fructu flavo, foliis rotundioribus*, Sloan. Jam. *Frutex Globulorum*, Rumph. Amb. C'est un arbrisseau épineux qui croît naturellement dans les climats chauds des deux Indes; on le trouve très-communément au bord de la mer, aux Isles sous le Vent; ses tiges sont verdâtres, cannelées, comme sarmenteuses et cassantes; la tige, les rameaux et les pétioles des feuilles sont

munis d'aiguillons nombreux, fort petits et en crochets; ses feuilles sont deux fois ailées, à pinnules opposées et sans impaire, et à folioles ovales, glabres, un peu pétiolées; les fleurs sont assez petites, jaunâtres ou roussâtres, terminales, garnies de dix étamines très-déliées : le pistil devient une gousse ovale ou rhomboïdale, légérement comprimée par les bords, renflée au milieu, d'un brun roussâtre, large de quinze à dix-huit lignes, longue de trois à quatre pouces, couverte d'épines souples et nombreuses; cette gousse est uniloculaire, et contient deux ou trois graines sphériques, fort dures, lisses, d'un gris bleuâtre ou nué de vert, grosses comme des avelines; chaque graine renferme une espece d'amande blanchâtre, ridée, huileuse, d'une odeur et d'un goût de pois vert, mais amer ou peu agréable; quand la gousse, garnie de ses graines, est bien desséchée et qu'on l'agite, elles résonnent.

BONDUC *rampant*, *Guilandina Bonducella*, Linn. *Crista pavonis*, *glycirrhizæ folio*, *minor*, *repens*, *spinosissima*, *etc.* Bregn. Prodr. *Caretti*, Rheed. Malab. Cette espece est plus petite et plus rampante que la précédente; les Habitans du Malabar s'en servent comme d'un spécifique dans les hernies : on en peut faire des haies impénétrables aux animaux, à cause de la grande quantité d'aiguillons dont ses rameaux, qui s'étalent à la maniere des ronces, sont garnis.

BONDUC *à gousses lisses*, *Guilandina nuga*, Linn. Cette espece croît à Amboine, dans les lieux pierreux, vers les bords de la mer.

BONDUC *à fleurs en grappes paniculées*, *Guilandina paniculata*, Linn. Cette espece croît au Malabar. M. *de Commerson* dit l'avoir vue à la Nouvelle Bretagne : c'est le *Cacu-mullu*, Rheed. Mal.; le *Ticanto* de M. *Adanson*.

BONDUC *à fleurs axillaires*, *Guilandina axillaris*. Cette espece croît au Malabar, dans les bois épais : c'est le *Ban-caretti*, Rheed. Mal.

BON-HENRI ou ÉPINARD SAUVAGE, *Bonus henricus*, J. B. 2, 965; Linn. 320. *Chenopodium folio triangulo*, Tourn. Inst. 506. Plante à fleurs à étamines, assez semblable, pour la figure extérieure, aux *épinards*, et

qu'on peut leur substituer, étant également émolliente et laxative. On dit que ses feuilles écrasées et appliquées en cataplasme sur les plaies nouvelles, les cicatrisent promptement, réunissant le double avantage de nettoyer les ulceres et les plaies. On trouve fréquemment cette plante dans les lieux incultes, les masures, et le long des chemins. Des personnes la cultivent aussi avec les herbes potageres; l'on mange ses jeunes tiges en maniere d'asperges, et ses feuilles en guise d'épinards.

Le *bon-henri*, dit M. *Deleuze*, est du genre appelé *patte-d'oie*, (*Chenopodium.*) Sa racine est vivace, épaisse, rameuse, jaunâtre dans son intérieur, âcre et amere; ses tiges sont hautes d'un pied et plus, épaisses, droites, creuses, cannelées et garnies de feuilles alternes, triangulaires, sagittées, un peu ondulées, lisses, nerveuses, sans dentelures dans leur contour, d'un gros vert en dessus, et comme chargées d'une poussiere farineuse en dessous; elles sont portées sur de longs pédicules et renfoncées à leur insertion : ses fleurs naissent en épis au bout des branches; elles sont d'une couleur herbacée.

BON-HOMME. *Voyez* BOUILLON-BLANC.

BON-JOUR-COMMANDEUR. Nom donné, à Cayenne, à un petit oiseau qui a le plumage, les mœurs et les caracteres de notre *moineau;* son chant se fait entendre de grand matin, et c'est le premier des oiseaux dont le cri frappe l'oreille de ceux qui commandent les Negres.

BONITE, *Bonita.* Poisson fort commun dans la mer Atlantique, d'une couleur assez approchante de celle des *maquereaux*, auxquels il ressemble aussi pour le goût; mais il en differe beaucoup par la grandeur; il a jusqu'à deux ou trois pieds de longueur. Son corps est fort épais, charnu et couvert d'une petite écaille si serrée, qu'à peine l'apperçoit-on : quatre raies jaunâtres qui naissent du côté de la tête, regnent le long du corps à distance à peu près égale, et se réunissent à la queue. La *bonite* a l'œil grand et vif.

Ces poissons se trouvent plutôt en pleine mer que près des côtes; ils vont en troupe, et la mer en est quelquefois presque toute couverte : on les prend à

la foëne, au trident et de diverses autres manieres. Si l'on attache une ligne à la vergue du vaisseau lorsqu'il vogue, et qu'on l'amorce avec deux plumes de pigeon blanc, on a le plaisir de voir les *bonites* s'élancer sur ces plumes qu'elles prennent pour un poisson volant, et se prendre ainsi à l'hameçon.

Quoique les *bonites* ou *germons* des mers d'Amérique et d'Europe soient un excellent manger, on dit que la chair de celles que l'on pêche dans les mers d'Angola est très-pernicieuse. Les Negres de la Côte-d'Or mettent ce poisson au rang de leurs Dieux ou Fétiches. Ce poisson n'est-il pas le *Thon ?*

BONITON. *Voyez* AMIE.

BONNE-DAME. *Voyez* ARROCHE.

BONNET-CHINOIS. C'est un *singe* de la famille des *Guenons*, et qui paroît n'être qu'une variété de l'espece du *malbrouck*. Voyez *ce mot*.

BONNET D'ÉLECTEUR, ou BONNET DE PRÊTRE. C'est une race de *Pepons*. On l'appelle *pastisson*. Voyez *à la suite de l'article* COURGE *à limbe droit*.

BONNET DE NEPTUNE. C'est un *Fongipore* de forme arrondie ; sa partie convexe est quelquefois terminée par une espece de tubercule en façon de bouton, d'où partent en tous sens des lames minces fort serrées, dont les dentelures saillantes forment de distance en distance de petits tubercules comme étoilés, qui leur font donner le nom de *grand bonnet de Neptune*, ou la *mitre Polonoise*. Les especes ordinaires sont plus petites, et n'ont point ces tubercules étoilés, mais quelquefois des boucles irrégulieres. La partie concave du *bonnet de Neptune* est garnie de stries granuleuses, quelquefois pointues. On donne aussi le nom de *bonnet de Neptune* à une espece d'éponge, dont l'organisation imite celle du fongipore décrit ci-dessus. *Voyez les mots* MADRÉPORE *et* FONGIPORE.

BONNET DE PRÊTRE OU FUSAIN *commun*, *Evonimus*, Dod. Pempt. 783. *Evonimus vulgaris, granis rubentibus*, C. B. Pin. 428. *Evonimus multis aliis Tetragonia*, J. B. 1, 201. *Evonimus Europœus*, Linn. 286. C'est un arbrisseau dont le bois est dur, et toutefois facile à fendre, de couleur jaunâtre pâle ; sa tige est droite ; les branches encore jeunes paroissent qua-

drangulaires, parce que l'écorce, selon M. *Deleuze*, est marquée de quatre lignes rougeâtres un peu élevées ; les feuilles sont ovales, lancéolées, finement dentelées par les bords, vertes, pétiolées, et posées deux à deux sur les branches ; les fleurs sont petites, couleur d'herbe, composées de quatre ou cinq feuilles et d'autant d'étamines avec un seul pistil : aux fleurs succedent des fruits membraneux, relevés de quatre ou cinq côtes de couleur rouge, composés de quatre capsules qui renferment chacune une semence de couleur safranée en dehors.

Cet arbrisseau, qui s'éleve à la hauteur de six à sept pieds, croît naturellement dans les haies ; son bois est employé pour faire des lardoires et des fuseaux, ce qui l'a fait nommer *fusain*. Il fleurit à la fin de Mai, et est propre à mettre dans les remises ou les bosquets d'agrément. La belle couleur rouge de ses fruits forme un assez bel aspect en automne.

On distingue plusieurs autres especes ou variétés du *fusain ;* savoir : Le *fusain à fruit blanc ;* celui à *fleur rouge* qui se trouve en Hongrie, en Moravie et dans la Basse-Autriche ; le *fusain à larges feuilles* ou le *grand fusain ;* celui de *Virginie*, dont il y a deux especes, l'un qui quitte sa feuille, et l'autre qui demeure toujours vert. On dit que les feuilles et les fruits du *fusain* sont pernicieux au bétail, et que deux ou trois de ces fruits purgent violemment. Heureusement tout le bétail a de la répugnance pour cet arbrisseau ; les insectes mêmes ne s'y attachent pas. La poudre des capsules du *fusain* répandue sur les cheveux et sur les habits tue les poux. On tire une teinture rouge de l'enveloppe des graines. En faisant bouillir les baies du *fusain* dans une lessive, elles peuvent servir à donner aux cheveux une couleur blonde ; son bois qui est jaune, obéit au ciseau, et est quelquefois employé dans les ouvrages de sculpture. On fait avec des baguettes de *fusain* des crayons noirs pour les Dessinateurs. Pour cet effet, on prend un petit canon de fer que l'on bouche par les deux bouts, on le remplit de baguettes de *fusain*, on le met dans le feu, et le *fusain* s'y convertit en un charbon tendre et très-propre pour les esquisses. Lorsque l'on taille ces crayons, il faut faire la pointe sur un des côtés pour éviter la moëlle.

Quelques-uns donnent aussi le nom de *bonnet de Prêtre* au *bonnet d'Electeur*. Voyez *ce dernier mot*.

BOOSCHRATTE ou RAT DES BOIS. Nom donné par les Hollandois au *sarigue*, espece de *didelphe*. Voyez *à l'article* DIDELPHE.

BORAMETZ. *Voyez* AGNEAU TARTARE *ou* DE SCYTHIE.

BORAX (*a*). Le *borax* est une combinaison de l'alkali-minéral avec le sel sédatif; c'est un sel d'un grand usage en Médecine, et très-employé par divers Artistes.

Les Naturalistes le désignent comme un sel fossile; des Chimistes le placent aussi dans le regne minéral. Des Commerçans prétendent que cette substance n'est point un corps naturel, mais un produit de l'art. Divers Auteurs ont dit que le *borax* naissoit ou se trouvoit dans des mines de cuivre en Asie, dans les mines d'or et d'argent des grandes Indes et de la Tartarie, et sur-tout dans l'Isle de Ceylan. Malgré tous les travaux qu'on a tentés sur ce sel pour en découvrir la nature, et quoi qu'en aient pensé ou soupçonné la plupart des Ecrivains et des Artistes, il paroît qu'on est toujours fort incertain sur l'origine et le raffinage du *borax*.

Je me propose de donner ici non-seulement une bonne description du *tinkal* et des différentes especes de *borax* connus dans le Commerce, mais encore leur origine, leur usage, la maniere de raffiner le *borax* à

(*a*) Les détails dans lesquels je vais entrer, sont longs à la vérité; mais comme ils ont été lus en forme de Mémoire, en 1766, à l'Académie Royale des Sciences, et que ce Mémoire a été égaré deux fois, perdu trois fois dans les mains de l'un des Commissaires chargé de l'examiner; et qu'en 1773 M. *Cadet* ayant été nommé en place de feu M. *Baron*, pour en faire le rapport conjointement avec M. *Bourdelin*, d'après lequel rapport fait, l'Académie conclut que l'on ne feroit qu'un extrait de ce Mémoire pour être inséré dans l'Histoire de ladite Académie, j'ai cru que mes Lecteurs ne me sauroient pas mauvais gré de trouver ici la totalité de mes recherches et de mon travail sur le *borax*. Quant à deux autres Mémoires, l'un sur la *vitriolisation*, l'autre sur le *camphre*, que j'avois lus en 1760 et 1761, à la même Académie, ils n'ont été égarés qu'une fois; mais comme je les ai réclamés sérieusement, l'Académie les a fait imprimer dans les *Mémoires des Savans Etrangers*.

l'instar des Hollandois, et de discuter quelques points chimiques, tendans à éclaircir ou à confirmer les notions que nous avons de la nature et de la formation de ce sel singulier. Le *borax brut*, ou cru et grossier, tel qu'il nous vient de l'Inde Orientale, ressemble à une terre plus grisâtre que jaunâtre, grumeleuse, assez pesante, d'une saveur de sucre, et d'alkali de soude ou de sel marin. Dans cet état il contient beaucoup de corps étrangers, différemment colorés, terreux et pierreux. Il n'est pas rare d'y trouver des cristaux d'un *borax* à demi-transparent, verdâtres et réguliers comme le *borax* raffiné; on nomme ce sel *borax gras et brut de l'Inde.*

On trouve aussi dans le Commerce, du *borax* en pain; il ressemble à du sucre peu transparent et candi, ou à un amas de cristaux confus de tartre vitriolé. On le nomme *borax en rocher de la Chine.*

L'autre espece de *borax* est assez transparent, luisant, d'un blanc mat, dur; sa figure est un prisme hexaëdre, comprimé, et tronqué par les deux bouts. On le nomme *borax raffiné d'Hollande, Borax depuratus, albus, octangularis* WALLERII (*a*). Son goût est d'abord assez doux; il devient ensuite âcre-piquant; mis sur des charbons embrasés, son odeur, qui est suave au commencement, devient ensuite alkaline et urineuse.

Le raffinage du *borax* est une espece de manipulation que les Hollandois annoncent comme un secret; mais ils s'en sont fait trop gratuitement un privilége exclusif. Je peux dire d'avance qu'il en est du raffinage du *borax* comme de celui du camphre. Pendant combien de temps n'a-t-on pas dit que le camphre ne se pouvoit purifier que par la simple liquéfaction? Quelques-uns cependant soupçonnoient que cette résine si singuliere pouvoit être purifiée par la sublimation: tant d'incertitudes auroient dû faire tenter l'expérience; mais chacun parloit le langage de son Auteur; il n'y avoit que les Hollandois qui savoient seuls profiter de notre

(*a*) J'ai exposé aux yeux de l'Académie ces différentes especes de *borax*, et toutes les expériences que j'ai faites sur ce sel.

trop crédule complaisance, jusqu'au moment (en 1761) où j'ai communiqué à l'Académie des Sciences que le véritable procédé du raffinage du camphre brut se réduisoit à une seule sublimation, au procédé que j'ai décrit avec les détails nécessaires pour accélérer et faciliter l'opération. Si l'on eût tenté en France la purification du *borax* brut de l'Inde et qu'on l'eût rendue publique, on sauroit qu'on en peut faire le raffinage sans l'intervention de l'eau de chaux vive et d'autres matieres, qu'on a prétendu ou ignorer ou soupçonner. Enfin on sauroit déjà que la purification du *borax* est fondée sur le même procédé usité pour les autres sels que l'on purifie par la voie de la dissolution, de la filtration, de l'évaporation et de la cristallisation.

Etant à Amsterdam, un riche Négociant de cette ville me fit entrer dans un de ces fameux laboratoires, où l'on ne fait des opérations de Chimie qu'en grande quantité : la théorie est bannie de ces especes d'atteliers, la pratique seule conduit la main d'un ouvrier qui ne manque jamais de réussir, et de produire à son maître un bénéfice dont la spéculation lui tient lieu de toutes réflexions physiques. Ce fut dans ce laboratoire Hollandois où je puisai diverses instructions, dont je rendrai compte dans un instant.

Le *borax brut* nous est apporté de Bengale et d'Ormus : on en trouve aussi dans la grande Tartarie.

De tous les vaisseaux Européens qui mouillent dans le Bengale, ce sont ceux des Hollandois qui apportent le plus de *borax ;* je sais même que ce qu'en apportent quelquefois les François ou les Anglois, est aussi-tôt revendu à quelques Négocians d'Amsterdam qui ont l'art de le purifier. Les Vénitiens ont eu les premiers la réputation de raffiner ce sel ; mais ils prétendent que la longue guerre des Turcs avec les Persans ayant interrompu toute espece de commerce dans les Echelles du Levant, ceux qui avoient à Venise l'art de raffiner le *borax* des Indes, manquant de matiere à *borax*, périrent de misere, et emporterent avec eux leur secret. Que ce fait soit ou non, toujours est-il vrai que les Vénitiens et tous les Européens tirent aujourd'hui et uniquement le *borax* raffiné des Dro-

guistes de Hollande, et que ceux-ci font un mystere de la maniere de le raffiner.

L'Auteur du *Dictionnaire du Citoyen* dit à cet égard que le grand secret des Hollandois est l'économie et leur application à rendre la main-d'œuvre à très-bon marché, pour empêcher les autres Nations de tenter la même chose; secret qu'ils appliquent effectivement à plusieurs autres objets de commerce, tels que la préparation du *minium*, du *cinabre*, du *sublimé corrosif*, les *huiles* de *muscade*, de *girofle*, de *bois de rose*, de *sassafras*, de *zédoaire*, de *coulilawan*, de *cannelle*, et de plusieurs autres matieres, dont ils font seuls le commerce à l'exclusion de toutes autres Nations. Je reviens au *borax*, comme étant le seul objet que je me sois proposé de traiter dans ce Mémoire.

La quantité de *borax brut* qui m'a passé par les mains, ou que j'ai eu occasion de voir dans les magasins de Marseille, de Londres, d'Amsterdam et de plusieurs autres endroits de l'Europe, les récits de plusieurs Négocians Arméniens et de Voyageurs instruits que j'ai entendus dans mon dernier voyage, tant en Angleterre qu'en Hollande, tout me porte à dire que le *borax* se tire par lixiviation d'une terre grasse et saline, laquelle se trouve en maniere de dépôt dans des especes de puits creusés exprès en certains cantons de la Perse et du Mogol, et où l'on n'a l'art de purifier ce sel qu'à demi, même à l'aide d'une seconde dissolution. Le procédé usité dans l'Inde pour cette premiere purification du *borax* appelé *borax gras brut de l'Inde*, differe peu de ce qu'on lit dans le premier volume de notre *Minéralogie*, premiere édition, *1762, pag. 344, etc.* d'après la lettre qui m'avoit été écrite, en 1754, d'Ispahan. Voici le précis de cette lettre :

Le *borax* tire son origine d'une terre grisâtre, sablonneuse, grasse, que l'on trouve en Perse et dans le Mogol, proche des torrens de Radziaribron, et notamment au bas des montagnes de Purbeth, d'où il découle une eau mousseuse, laiteuse, âcre, lixivielle et comme savonneuse. Lorsque la terre est dure et par monceaux, on l'expose à l'humidité de l'air, où elle s'amollit et devient marbrée en sa superficie. Cette terre ou *pierre à borax*, et cette eau, sont les

matrices, les matieres premieres du *borax*. On ramasse aussi une eau de la consistance d'une gelée très-claire qui se trouve en Perse dans des fosses très-profondes, près d'une mine de cuivre jaune ; cette liqueur a un œil verdâtre, et la saveur d'un sel fade. On mélange la *pierre à borax* avec l'eau savonneuse et la liqueur gélatineuse ; on les lessive ; on fait évaporer la liqueur jusqu'à consistance requise ; puis on la verse à demi-refroidie dans des fosses enduites de glaise blanchâtre ; on couvre ces fosses d'un toit ou chapiteau enduit de la même matiere. Au bout de trois mois on trouve un dépôt terreux, grisâtre, d'une consistance visqueuse, d'une saveur saline et nauséabonde, entremêlée de quelques cristaux plus sales, verdâtres et assez opaques ; quelquefois aussi le dépôt est grisâtre et peu tenace, mais d'un goût plus alkalin. On dissout aussi ce dépôt terreux et salin ; on procede comme ci-dessus ; on verse la liqueur dans une autre fosse semblable à la premiere, et deux mois après l'on y trouve encore un dépôt terreux, mais plus salin, rempli d'un plus grand nombre de cristaux plus réguliers, demi-transparens. Tel est le *borax* qu'on apporte en Europe sous le nom de *borax brut*.

Celui qui m'a assuré, en 1766, que ce procédé est toujours le même dans l'Inde, m'a dit aussi que le produit des fosses à *borax* des districts de Patna, du Décan, de Visapour, de Golconde et de quelques autres contrées du Mogol, étoit porté à Bengale ; tandis que le produit des fosses de Schiras, de Kerman et de quelques autres lieux de la Perse, étoit porté à Gomnon, ou Bender-Abassy. Le même Narrateur m'assura qu'avant la guerre des Turcs contre les Persans, les Arméniens alloient, par Smyrne, près l'ancienne Babylone, où il y avoit aussi des puits ou fosses à *borax*, et que là ils achetoient le *borax brut*, et l'apportoient aux Vénitiens, qui alors avoient l'art de le raffiner ; il me montra aussi un *borax naturel*, qu'il me dit se trouver tantôt dans des cavernes en Perse, et tantôt dans un lac du grand Thibet (*a*). Ce *borax natif*

(*a*) M. *Binot*, Chirurgien sur l'un des vaisseaux de la Compagnie des Indes, a communiqué les détails suivans à M. *Balliere*, de l'Aca-

qu'il me donna, est blanchâtre, formé par couches; et un peu sableux, d'un goût très-alkalin et peu sucré, ou moins fade que le *borax* ordinaire : on l'appelle *sel de Perse*. En cet état il ne peut souder ; il lui manque l'onctueux du *tinkal* qu'on lui donne à volonté (*b*); c'est de ce sel dont les femmes Tartares se servent quelquefois pour adoucir la peau des bras et du visage.

On me fit en même temps observer la forme et la nature des instrumens dont on se servoit dans le laboratoire Hollandois : j'examinai d'abord le tamis à filtrer; le tissu de sa toile étoit ourdi entiérement de fils très-

démie de Rouen, à peu près dans le même temps que nous avons lu ce Mémoire :

« Le *borax* est un sel fossile qu'on tire d'un endroit du Royaume » du grand Thibet, nommé *Sembul*. Il y a dans ce lieu-là un grand » lac de cinq lieues de tour ou environ. Dans un certain temps de » l'année, les gens du pays débouchent des égouttoirs qu'ils ont pra- » tiqués pour faire sortir du lac autant d'eau qu'il leur est possible : il » en reste ordinairement deux ou trois pieds. Alors sept ou huit » hommes se jettent à l'eau après s'être bien bouché la bouche et les » oreilles : sans cette précaution, cette eau leur feroit enfler tout le » corps, ce qui arrive souvent. Ils se rangent en file dans l'eau, et » tous raclent avec les mains et les pieds pour détacher le *borax* qui » est au fond. Ils le mettent ensuite dans des bourses pour le bien » laver en le frottant entre les mains. Ils le font passer ainsi de main » en main jusqu'au dernier homme, qui met ce *borax* dans un grand » vase attaché à un poteau au milieu du lac. Quand ce vase est plein, » ils mettent le tout dans une outre ou sac de peau, et au moyen » d'une corde, ils tirent le *borax* hors du lac, sans y faire d'autres » préparations. On ne trouve pas autre chose dans ce lac. Il y a » seulement auprès de cet endroit une miniere d'or. En partant de » Négral pour aller à Sembul, lieu du *borax*, il faut marcher entre » le Levant et la Tramontane; le chemin est à peu près de trois cents » lieues ». (Ce *borax* ne seroit-il pas un *natron*?)

(*b*) Cette substance onctueuse est le *Tinkal* même, cette matiere dont le *borax brut* est mélangé, et qui étoit inconnue aux Chimistes et aux Naturalistes. Cependant, en 1741, M. *Knoll*, qui étoit à Tranquebar, envoya à M. *Langius*, Professeur à Hall, de la mine du *borax* et du sel qui en avoit été tiré, avec du savon et du verre qui en avoient été faits. M. *Pott*, Chimiste de Berlin, fit par la suite des recherches sur la terre sablonneuse et lixivielle du *borax*, et découvrit qu'elle contenoit en effet un sel alkali terrestre. *Voyez* POTT *de Borace*, *pag.* 5. Mais on ignore toujours la maniere dont le *tinkal* se fait avec un alkali terrestre, et peut-être M. *Knoll* aura-t-il donné de plus grands éclaircissemens sur cette importante matiere.

très-fins de cuivre jaune ; cette circonstance jointe à la nature et à l'emplacement du réservoir qui contient la liqueur comme gélatineuse, et dont il est fait mention ci-dessus, me firent un peu réfléchir sur l'origine de la partie terreuse et de la portion verte cuivreuse, soupçonnée par les uns, et comme démontrée par M. *Cadet*. C'est cette même couleur verte du *borax brut* qui a fait dire à presque tous les Auteurs que le *borax* naissoit dans différentes mines de cuivre ; on a même avancé qu'un tel *borax* étoit préférable pour les Arts à celui qui se tiroit des autres mines.

Examinons maintenant si les Hollandois ajoutent ou diminuent la dose du cuivre dans la purification qu'ils font du *borax*, et si les artisans qui font usage de ce sel, emploient également celui qui est transparent sans couleur, très-raffiné, et celui qui est un peu transparent verdâtre, et qui contient plus de cuivre en apparence.

Dans le laboratoire déjà cité j'appris :

1.° Qu'ils distinguoient deux sortes de *borax brut ;* l'un apporté par mer de Gomnon et de Bengale, c'étoit le plus commun. L'autre étoit un *borax de caravane*, apporté par terre de Bender-Abassy à Ispahan, et jusqu'au Gihlan. Là on l'embarque sur la Mer Caspienne jusqu'à Astracan, et de là on l'apporte par terre à Pétersbourg, et de Pétersbourg par mer à Amsterdam. Le *borax de caravane* est presque tout en cristaux verdâtres.

2.° Que cent livres de *borax brut* de l'Inde ne donnoient que quatre-vingts livres de *borax* purifié.

3.° Que ce sel, dans son état d'impureté, est si difficile à se dissoudre dans l'eau, qu'il faut s'y prendre jusqu'à huit et quelquefois douze reprises, et verser à chaque fois le double du poids d'eau chaude, pour en extraire ou séparer toute la matiere purement saline.

4.° Que par ce moyen on pouvoit obtenir huit et douze cristallisations de *borax*, différentes entre elles par la couleur, la figure, la transparence, la pesanteur et l'excès des propriétés.

5.° Qu'avant de procéder à la dissolution du *borax brut*, on en retiroit tout ce qui paroissoit trop hété-

rogene, purement terreux et absolument pierreux.

6.° Que pour disposer la substance saline à se dissoudre plus facilement, il étoit important de la faire macérer pendant huit jours avec un poids égal d'eau chaude.

7.° Qu'on versoit chaque dissolution toute bouillante sur un tamis à fils de laiton, lequel tamis étoit adapté à l'ouverture d'un filtre de laine taillé comme la chausse d'hypocras.

8.° Que les premieres lessives se faisoient avec lenteur, et étoient roussâtres. Les dernieres étoient au contraire peu colorées, et exigeoient peu de temps.

9.° Que les instrumens, tels que jattes, bassines et chaudieres, étoient de plomb.

10.° Que l'aliment du feu qu'ils employoient pour ces opérations, étoit la tourbe du pays de Gouda.

11.° Qu'on versoit la liqueur très-chaude et évaporée à petit feu dans un vase de plomb, fait comme un très-grand creuset; lequel vase étoit à l'abri et entouré de beaucoup de paille hachée fort menu, et couvert d'un rond de bois plombé en sa partie inférieure, et garni de nattes de roseau et de toile en sa partie supérieure. Ces précautions, me dit-on, sont des moyens sûrs pour que la liqueur restant long-temps chaude et très-fluide, les corps hétérogenes s'y précipitent plus facilement, et que la cristallisation se fasse lentement et plus réguliérement : cette derniere opération, qui me parut suivant les principes de l'art, exige vingt jours de temps. Voilà tout ce que j'ai vu, tout ce que j'ai appris en Hollande sur cette matiere.

On m'avertit aussi qu'il y avoit une douzieme condition requise, absolument nécessaire pour le raffinage du *borax*. Cette condition devoit être la base du secret. Etoit-ce l'addition d'une eau de chaux vive? On a prétendu en Europe que ce pouvoit être la base du mystere. Nous verrons dans un moment que si l'on n'avoit pas été si long-temps dans une sorte d'indifférence au sujet de ce sel, il étoit facile de dévoiler tout le secret que les Hollandois affectent de cacher, et acquérir par-là une connoissance de plus sur la substance saline que nous traitons.

De retour à Paris, j'ai tenté quelques expériences

sur le raffinage et la nature du *borax*. J'ai lu d'abord toutes les analyses que d'habiles Chimistes François ont faites de ce sel. J'ai reconnu que M. *Homberg* est le premier qui a retiré le sel sédatif sublimé du *borax*, en distillant ce sel avec l'acide vitriolique; que M. *Lemery* le fils a découvert qu'on pouvoit aussi retirer le sel sédatif du *borax*, par les acides nitreux et marins; que M. *Geoffroy* a trouvé le moyen de l'obtenir par l'évaporation et la cristallisation; il a aussi démontré le premier que le *borax* contient la base du sel marin; que le célebre M. *Baron* paroît être le premier qui ait bien connu la nature du *borax*; non-seulement il a prouvé qu'il étoit possible d'obtenir le sel sédatif du *borax*, en se servant des acides minéraux, mais encore à l'aide des acides végétaux; il a même démontré que ce sel existoit tout formé dans le *borax*, et que le *borax* n'est autre chose qu'un composé de sel sédatif et d'alkali du sel marin; et qu'en combinant le sel sédatif avec la base du sel marin, on refaisoit du *borax*; que l'illustre M. *Bourdelin* a fait un très-grand travail pour décomposer le sel sédatif; enfin, que M. *Cadet* est le premier qui ait cru reconnoître dans le *borax* l'existence du cuivre déguisé par un principe arsenical et une terre vitrifiable, terre qui avoit déjà été analysée par M. *Pott*, Chimiste de Berlin, et dont les procédés sur cette matiere étant différens de ceux de M. *Cadet*, ont dû nécessairement amener à des résultats différens.

D'après tant de travaux faits sur la même matiere par d'aussi grands Maîtres, je ne devois tenter aucune des opérations, ni répéter aucune des expériences déjà décrites. Qu'il me soit permis d'avouer que l'existence du cuivre reconnue par M. *Cadet* comme partie constituante et essentielle à la nature du *borax*, me paroissoit si singuliere, que j'ai osé désirer voir par mes yeux un tel phénomene.

On doit bien présumer que pour cette opération je devois être sûr du *borax* que j'emploirois; il me falloit donc en purifier moi-même, et en même temps m'assurer du raffinage du *borax*. Voici mon travail:

J'ai pris six livres de *borax brut* de Bengale; j'en ai retiré quelques graviers de granite qui s'y trouvoient,

et tous les corps durs absolument pierreux ; il y en avoit six onces. J'ai versé sur le *borax* trié et mis dans une terrine de grès deux livres d'eau bouillante ; le mélange étant bien remué avec une spatule de bois dur, je l'ai laissé macérer pendant huit jours ; au bout de ce temps, j'ai versé trente livres d'eau bouillante sur la même masse saline, que je remuai long-temps avec la spatule ; je laissai un peu reposer ; je filtrai la lessive encore chaude au travers d'un morceau de drap appelé *blanchet*. Je versai sur le dépôt salin qui restoit sur le blanchet quinze livres de nouvelle eau bouillante ; enfin six autres livres sur le deuxieme dépôt, et quatre livres sur le troisieme ; alors la terre qui resta me parut insipide, je la mis à part : j'en parlerai dans un instant.

Je mêlai les différentes dissolutions dans une terrine de grès placée dans un bain de sable, et j'évaporai jusqu'à l'instant où des flocons salins partoient en abondance du fond de la terrine vers la superficie de la liqueur. Je portai ainsi la terrine avec son bain de sable dans un endroit bien clos ; je la couvris d'une autre terrine chaude, gueule contre gueule ; j'entourai promptement et avec soin cet appareil, de gros linges que j'avois fortement chauffés ; par ce moyen, j'ai obtenu au bout de vingt jours (huit m'eussent suffi), des cristaux transparens sans couleur, à six pans tronqués par les deux bouts, et d'une grosseur proportionnée à la quantité de *borax brut* que j'avois employée.

Il est peut-être important de dire qu'avant de retirer l'excédent de la liqueur qui ne s'étoit pas cristallisée, j'observai avec surprise un rhomb de rayons qui divergeoient très-régulièrement du centre à la circonférence. Ces rayons étoient les rudimens et la route de la matiere déjà cristallisée et de celle à cristalliser ; ils étoient aussi plus gros, plus multipliés du côté où la terrine avoit été le moins couverte, par conséquent plutôt refroidie ; c'est aussi de ce même côté où il y avoit le plus de cristaux, mais en même temps moins réguliers. Cette observation justifie les Hollandois du soin qu'ils ont de refroidir la liqueur par degrés insensibles, et de ne la pas porter subitement au frais, comme il est

d'usage chez la plupart des Chimistes, à dessein d'accélérer la cristallisation de leurs sels.

Craignant que mon *borax raffiné* n'eût souffert quelque décomposition, quelque altération, en un mot qu'il ne contînt pas essentiellement autant de cuivre que M. *Cadet* en a reconnu dans celui que les Hollandois nous envoient sous le nom de *borax raffiné*; d'ailleurs instruit par état que des artisans de Paris faisoient moins de cas d'un *borax raffiné* par des Particuliers de cette Capitale, sous prétexte qu'il pétille trop dans le feu, qu'il a une couleur aussi verdâtre que celui d'Hollande est blanc, et qu'il ne brase pas aussi bien, ni ne vitrifie pas si facilement, je craignois que le principe de cette couleur verte visible dans le *borax raffiné* à Paris, invisible, mais reconnue par M. *Cadet*, dans celui d'Hollande, je craignois, dis-je, que mon *borax* n'eût pas les mêmes propriétés qu'on désire en Médecine, en Chimie, pour la teinture, et dans la Métallurgie. Voici ce que j'ai fait à cet égard:

Mon *borax raffiné* réduit en poudre, s'est assez bien dissous dans l'esprit de vin; arrosé de vinaigre, il n'a point fermenté, il m'a paru avoir constamment toutes les propriétés d'un sel neutre; il n'a produit d'effervescence qu'étant dissous dans l'eau, et en lui associant peu à peu les acides nitreux, ou marins, ou vitrioliques. Ces combinaisons m'ont donné des liqueurs d'un jaune laiteux, et assez analogues à celles qui résultent de l'alkali du sel marin, saturé séparément par chacun des trois acides minéraux. J'ai tiré de celui qui étoit combiné avec l'acide vitriolique, la substance saline connue sous le nom de *sel sédatif* ou *sel narcotique* de *vitriol*. Mon *borax* exposé sur le charbon enflammé, s'y est liquéfié et a boursouflé; l'odeur me parut d'abord suave, et ensuite alkaline urineuse. Le *borax* mis dans un creuset, s'y est converti en une masse vitriforme. Ce verre salin et tendre dissous dans de l'eau, mis ensuite à évaporer jusqu'à pellicule, le *borax* a repris sa premiere forme cristalline. Ces cristaux avoient la même propriété qu'avant de subir l'action du feu, la même qualité fondante et vitrifiante; dissous de nouveau et arrosés d'alkali très-volatil, ils n'ont donné aucune teinte bleue. Cette ex-

périence est la pierre de touche ordinaire pour reconnoître si une substance contient, ou non, du cuivre.

Mais comme la lecture des Mémoires de M. *Cadet* sur le *borax*, m'annonçoit que le cuivre étoit non-seulement déguisé, masqué dans ce sel par un principe arsenical, mais encore qu'il y entroit comme partie essentielle à sa maniere d'être, et n'osant, pour les raisons que j'ai exposées, me rendre à une telle assertion, ayant d'ailleurs exécuté mes opérations avec le *borax* le moins vert, et ayant banni tous instrumens de cuivre, tout m'engageoit à répéter les expériences décrites par l'Académicien, d'autant plus que M. *Modell*, Chimiste renommé à Pétersbourg, n'a jamais pu découvrir quel étoit le principe de la couleur verte du *borax* brut. Indépendamment des expériences faites par M. *Cadet*, et que j'ai répétées, j'en ai tenté un grand nombre d'autres que je ne rougirai pas de rapporter : elles pourroient paroître singulieres, si je n'exposois ici quelles ont été mes réflexions sur le *borax*, telles que les différences entre la cristallisation, et la couleur du *borax* brut et du *borax* purifié ; je me suis fait cette objection : Le *borax* seul ne donne point à la flamme de l'esprit de vin une teinte verte, tandis que le sel sédatif, tiré par la combinaison du *borax* et de l'acide vitriolique, donne avec l'esprit de vin une flamme d'un vert de cuivre rouillé. Ce phénomene ne dépendroit-il point d'une portion de cuivre qui se trouveroit unie à l'huile de vitriol, acide minéral que l'on retire souvent des pyrites sulfureuses, un peu martiales, mais qui contiennent quelquefois aussi du cuivre.

1.° J'ai pris du même acide vitriolique dont je m'étois servi pour extraire le sel sédatif, j'ai versé dessus de l'alkali volatil, et il n'a point paru de teinte bleue.

2.° L'alun, dont l'acide paroît être vitriolique, uni au *borax*, l'un et l'autre réduits en poudre et enveloppés dans un papier blanc que j'ai trempé ensuite et en cet état dans de l'esprit de vin, présenté à une bougie allumée, n'a point donné de flamme verte.

3.° Le sel de Glauber est composé de l'acide vitriolique et de la base alkaline du sel marin, telle qu'on la démontre dans le *borax* : j'ai fait un mélange du

sel de Glauber avec le *borax*, j'ai procédé comme ci-dessus, la flamme n'a point changé de couleur.

4.° D'après les mêmes considérations, j'ai essayé le *borax* avec le tartre vitriolé, avec le sel de cuisine, avec le gypse de Montmartre ; la flamme a toujours été constante, c'est-à-dire, sans couleur cuivreuse.

5.° Les vitriols naturels blancs et verts, mais très-purs, pulvérisés séparément avec le *borax*, ou sans *borax*, et jetés dans de l'esprit de vin enflammé, n'ont point altéré la couleur de sa flamme.

6.° Les vitriols du commerce contiennent tous plus ou moins de parties cuivreuses ; aussi ont-ils donné, étant unis au *borax*, une couleur verte à la flamme de l'esprit de vin. Le vitriol blanc factice, et non mêlé avec le *borax*, n'a cependant point altéré la flamme. Le vitriol vert factice, non uni au *borax*, en a fait autant ; le vitriol bleu factice, non pulvérisé avec le *borax*, a seul donné à la flamme de l'esprit de vin une teinte légere de vert.

7.° J'ai traité ces mêmes substances solides, tantôt avec le *borax* d'Hollande, tantôt avec celui que j'avois raffiné ; enfin je me suis servi, au lieu d'esprit de vin ordinaire, tantôt de l'éther vitriolique, et tantôt de la liqueur vitriolique d'Hoffmann ; toutes mes expérienees n'ont rien offert de plus. Je conviendrai cependant qu'en jetant dans de l'éther enflammé le sel sédatif préparé avec mon *borax*, la couleur verte paroît infiniment plus belle qu'avec l'esprit de vin.

D'autres expériences, faites tant chez moi que chez divers artisans, m'ont assuré que le *borax* que j'avois raffiné vitrifioit très-promptement les pierres, facilitoit singuliérement la fusion de l'or, de l'argent et du cuivre (*a*). (Comme le *borax* a la propriété de pâlir l'or dans sa fusion, les Affineurs ont soin de joindre à ce flux ou fondant, du nitre ou du sel ammoniac qui maintient l'or dans sa couleur naturelle). On l'a aussi employé avec succès pour braser et souder ces métaux les uns avec les autres, même avec le fer. Un Teinturier, très-habile dans son art, m'a assuré qu'il

(*a*) M. *Achard* prétend que la propriété qu'a le *borax* de vitrifier les terres, vient du sel sédatif qui entre dans sa composition.

donnoit éminemment de l'éclat aux étoffes de soie, et qu'il lui paroissoit avoir au moins toutes les qualités du plus beau *borax* d'Hollande : on s'en est servi avec succès pour blanchir des dentelles.

Je reviens à la liqueur restante de la premiere cristallisation ; je l'ai fait évaporer assez rapidement au degré d'ébullition et au bain de sable. J'ai transvasé la liqueur dans une terrine que j'ai couverte d'un simple papier gris, je l'ai portée au frais, et j'ai obtenu au bout de trois jours des cristaux moins transparens, tumultuairement groupés, en un mot semblables au *borax* de la Chine que les Hollandois nous vendent sous le nom de *borax demi-raffiné*. Non content de ces imitations des différentes sortes de *borax* plus ou moins raffiné, j'ai dissous de nouveau du *borax gras brut :* je n'ai passé la dissolution que par un tamis de crin, et je n'ai obtenu que des cristaux confus, colorés et assez obscurs ; ainsi l'on peut dire que le *borax demi-raffiné* des Chinois, travaillé en Chine ou dans le Bengale, differe de celui qui est raffiné en Hollande, moins par les corps étrangers qu'on seroit en droit d'y soupçonner, vu son opacité et sa différence de cristallisation, que parce que ces especes de cristaux ne contiennent pas essentiellement tout ce qui entre dans la composition d'un *borax* bien clair et fait suivant les principes de l'art. Mais ceci demande une explication plus détaillée et des exemples.

Nous avons vu que le *borax brut* terreux contient des cristaux de ce même sel, et qu'ils sont d'un vert de poireau, presque opaques et rhomboïdaux ; nous avons vu aussi que le *borax raffiné* est au contraire en cristaux assez transparens, et d'une figure communément octogone. J'ai pris des cristaux de *borax* verdâtres et opaques, je les ai dissous, et j'en ai obtenu par l'évaporation des cristaux d'un vert plus clair, plus purs, mais rhomboïdaux.

J'ai dissous une partie de ces mêmes cristaux verdâtres, et sans en séparer la terre visqueuse et saline qui leur sert comme de matrice, et j'en ai obtenu des cristaux octogones ; donc la terre saline du *borax* est essentielle à la nature et à la configuration de ce sel, indépendamment des autres précautions requises, lors-

qu'on veut avoir des cristaux bien réguliers, précautions qui dépendent de la quantité du dissolvant, de la force du feu, du degré d'évaporation, de l'équilibre que la liqueur éprouve en se refroidissant; de son refroidissement même et de plusieurs autres circonstances que les gens de l'art sentent de reste, mais que les Chinois, ou plutôt les Habitans du Bengale, et d'autres Nations méprisent ou ignorent.

Des Chimistes, disons plutôt les ouvriers du laboratoire Hollandois dont j'ai parlé, m'ont dit aussi que les dernieres cristallisations de leur *borax raffiné* étoient opaques ou rousses, parce qu'ils n'y portoient pas autant d'attention que pour la premiere cristallisation, et qu'ils vendoient ce *borax terne* pour du *borax demi-raffiné* de Chine, mais qu'il falloit bien se donner de garde de le confondre avec le véritable *tinkal*, cette drogue si recherchée dans l'Inde Orientale, et dont les Auteurs ont parlé avec beaucoup d'obscurité. Le *tinkal* est le *Tyncar* des Arabes; le *borax raffiné* est le Νιτρον βαυραχη des anciens Grecs; le *borith* des Hébreux (car le *nater* ou *nather* des Hébreux est le *Natron*; et quand les anciens Grecs se servoient du *natron*, ils disoient seulement νιτρον); le χρύσοχολλα ou le βωραχην des Grecs modernes; le *baurach* ou *bora* des Arabes; le *boreck* des Persans; le *borax* des Latins, et le *burach* des Turcs. Enfin le *tinkal* n'est, à proprement parler, que la terre visqueuse et saline du *borax*, celle qui sert de matrice aux cristaux de ce sel encore brut. On m'a assuré que le *tinkal* est infiniment plus efficace pour la fonte des pierres, pour braser et souder les métaux. J'en ai proposé l'expérience à un Chaudronnier, elle lui a très-bien réussi. On m'a dit encore que le *tinkal* est plus efficace en Médecine que le *borax*. Je sais aussi que les Apothicaires d'Allemagne achetent beaucoup de *borax brut*, et l'emploient ainsi pour les maladies des femmes (*a*).

(*a*) Le *borax* est estimé comme un excellent apéritif, propre à diviser et atténuer les humeurs épaisses et visqueuses; on en fait un usage fréquent dans la suppression des regles des femmes et des lochies. On le regarde aussi comme un cosmétique propre à blanchir



J'ai examiné la terre que j'ai ramassée sur les filtres de laine et de papier ; elle est légere, d'un gris blanchâtre, tenace, d'un goût visqueux, comme insipide ; je l'ai exposée à l'air libre pendant un mois ; elle a augmenté sensiblement de poids, et la saveur propre au *borax* s'y est décelée de nouveau ; phénomene qui me confirme de plus en plus que la matrice terreuse des sels, celle qui est comme partie intégrante du sel même, se convertit peu à peu en substance saline. Il en faut seulement excepter la terre absolument pure, et qui n'a point été attaquée ou combinée, elle reste élémentaire.

Maintenant nous savons d'où se tire le *borax*, et comment on s'y prend pour l'extraire et le purifier. Nous pouvons désormais le raffiner nous-mêmes ; nous avons intérêt de partager avec les Hollandois le commerce lucratif de ce sel.

Peut-être que si l'on faisoit beaucoup d'expériences sur les terres glaiseuses de la nature de celles de l'alun, ou de la marne combinée avec des substances alkalines, etc. parviendroit-on à découvrir en Europe des matériaux propres à faire en grand le *borax*.

Si j'avois plus de temps à moi, je continuerois mon travail sur cet objet. Trop heureux si je pouvois parvenir à une découverte si importante pour le progrès de la Chimie, et si utile pour le commerce de ma patrie !

Nous avons déjà l'exemple d'un Particulier de Dresde, qui découvrit en 1755 dans l'Electorat de Saxe une terre minérale dont il composa un *borax* propre à la soudure et à fondre l'or et l'argent. Les Commissaires que le Gouvernement avoit chargés d'en faire l'examen, ont jugé que ce *borax* avoit toutes les propriétés de celui qu'on raffinoit autrefois à Venise. Les environs d'Halberstadt, le lac Cerchiaco, ont

---

le teint, et à faire disparoître les taches de rousseur. Nous avons dit que c'est avec le *borax* et l'acide minéral, connu sous le nom d'*huile de vitriol*, qu'on obtient le sel sédatif d'*Homberg*, qui est fort estimé pour calmer les effervescences et les rêveries, dit M. *Bourgeois*.

aussi fourni ou du *borax combiné*, ou la matiere du *borax* (*a*).

Tout ce que j'ai rapporté dans cet article, tend à confirmer de plus en plus les connoissances que nous avions déjà sur le *borax*, et on peut en déduire les corollaires suivans ; savoir :

1.° Que la matiere premiere du *borax* est fossile, et se trouve en Perse et dans le Mogol.

2.° Que la terre grasse et visqueuse qui englobe le *borax*, entre essentiellement dans la composition de ce sel.

3.° Qu'on peut purifier ce sel à l'aide de l'eau pure ; et que l'eau de chaux vive y paroît inutile, d'autant plus que si l'on verse de l'eau de chaux dans la lessive filtrée du *borax*, il se fait aussi-tôt un dépôt grisâtre qui annonce une sorte de décomposition, laquelle me paroît être de la nature de la terre *tinkal*. Le point nécessaire à sa cristallisation s'annonce par des flocons salins, semblables à ceux du sel sédatif sublimé.

4.° Que le *borax* est un véritable sel neutre ; il ne tombe point en déliquescence, mais en efflorescence.

5.° Qu'il se fond, se calcine et se vitrifie sans se décomposer.

6.° Qu'en raison de sa terre, ce sel exige beaucoup plus d'eau pour entrer en dissolution, qu'il n'en re-

---

(*a*) M. *Baumé* a donné, en 1767, un procédé pour fabriquer du *borax*, lequel consiste à faire digérer séparément de la graisse avec des matieres vitrifiables très-atténuées, telles que du sable, de la terre d'alun, de l'argile, du quartz et un peu d'eau. *Voyez* ce procédé qui a occasionné quelques discussions chimico-polémiques dans l'*Avant-Coureur, année 1767, mois de Décembre* et suivans. *Lemery, Traité des Drogues*, dit que l'on fait un *borax artificiel* avec du nitre fixé par les charbons, de l'alun et de l'urine. On fait cuire le tout ensemble jusqu'à siccité, et l'on y ajoute, dit-il, d'autres matieres, suivant l'idée qu'on a dans le travail.

Le hasard a fait rencontrer à M. *Hœfer* le sel sédatif tout formé dans les eaux du lac de Cerchiaco en Toscane.

M. *Antoine Carrere*, Médecin établi au Potosi, vient de découvrir en cette contrée des Indes Occidentales plusieurs mines de *tinkal* ou *borax* : il dit que les mines de Viquintipa, et celles qu'on trouve dans les environs d'Escapa, offrent ce sel en abondance ; les gens du pays l'appellent *quemason*, et le font servir dans la fonte des mines de cuivre assez nombreuses dans ces parages. Ils l'emploient tel qu'il sort de la terre.

tient dans l'état de cristallisation. J'ajoute qu'il semble que par des dissolutions réitérées, on réduit presque toute la base de ce sel onctueux à un état comme terreux.

7.° Que la base du *borax* est alkaline, terreuse et minérale, et qu'elle a beaucoup de rapport avec l'alkali du sel marin, et notamment avec le natron d'Egypte.

8.° Que la portion de principe cuivreux qui se trouve caché dans toutes les especes de *borax*, n'est point un être de raison, et qu'il y existe, et que s'il n'y est point essentiel, au moins il ne nuit point à ses propriétés; en un mot, que son origine est due autant et même plus à une espece d'intervention locale, qu'au produit des ustensiles dont on s'est servi pour la purification ordinaire de ce sel, et dont nous avons fait mention.

9.° Que la différence des cristaux de *borax raffiné*, comparés à ceux du *borax brut*, dépend de la terre *tinkal* qui se trouve combinée dans le *borax purifié*, tandis qu'elle sert presque uniquement d'enveloppe aux cristaux de *borax brut*.

10.° Enfin, que la matiere grasse, saline, terreuse et vitrescible du *borax brut*, est le *Tinkal* si célebre des Chinois, et, jusqu'à ce jour, si peu connu en Europe.

BORDELIERE, *Cyprinus ballerus*, Linn. Poisson du genre du *Cyprin*. Il est fort semblable à la *brême*, et très-commun dans tous les lacs de la Suede et de la Savoie; il se tient toujours au bord de l'eau, ce qui lui a fait donner le nom de *bordeliere*. Sa tête est petite et comprimée latéralement; l'iris de ses yeux est argenté, souvent mêlé de jaunâtre au-dessus de la prunelle; son corps est couvert d'écailles minces, petites, de couleur argentée, sur un fond noirâtre: la nageoire dorsale offre dix ou onze rayons; les pectorales, chacune seize; les abdominales, neuf ou dix; celle de l'anus, qui est large et ample, quarante ou quarante-un; celle de la queue, qui est fourchue, en a dix-neuf grands. On dit qu'il n'a ni dents ni langue, mais les os de sa mâchoire sont durs, et son palais charnu. *Artédi* dit que toutes les nageoires sont blan-

châtres ; mais *Rondelet* dit que celle du dos est noire, et les autres rougeâtres : ce poisson est le *Blick* des Allemands.

BORÉE. Dans la collection des *papillons d'Europe*, on donne ce nom à un papillon de jour qui a beaucoup de rapports avec l'espece appelée le *satyre* ; le *borée* est cependant plus grand : il se trouve aux environs de Meuron sur le Wolga en Russie.

BORSUC. Nom que l'on donne en Pologne au *blaireau*. Voyez *ce mot*.

BOSBOK. Ce nom, qui veut dire *bouc des bois*, a été donné par les Hollandois établis au Cap de Bonne-Espérance, à une espece de *gazelle* de moyenne grandeur. Cet animal se tient dans les forêts, et ne se trouve guere qu'à soixante lieues de ce Cap, dans l'intérieur des terres ; le poil qui couvre son dos, est fauve-brun, tiqueté de petites taches rondes et blanches ; le mâle porte des cornes noires, légérement courbées en avant, mais torses en longues spirales : cette *gazelle bosbok* n'a point de larmiers ; sur les côtés des quatre mamelles sont deux poches, où l'on peut faire entrer le doigt ; la voix de cet animal ressemble à l'aboiement du chien.

BOSTRICHE, *Bostrichus*. Insecte coléoptere, dont les antennes en masse composée de trois articles sont posées sur la tête, qui n'a point de trompe. Son corselet velu est d'une forme cubique, excepté sur le devant, où est un enfoncement qui reçoit la tête comme un camail ; ses pieds sont épineux. *Histoire des Insectes des environs de Paris*. Le *bostriche* est très-rare.

BOTANIQUE, *Botanica*. C'est le nom que l'on donne à cette belle partie de l'Histoire Naturelle, qui a pour objet la connoissance intime du regne végétal en entier ; ainsi la *Botanique* est la science qui traite de tous les végétaux considérés seulement comme êtres naturels. On ne peut parvenir à connoître l'économie végétale (science qui est la physique des végétaux), si l'on n'est instruit de la maniere dont les plantes se développent, quel est le mécanisme de leur germination, de leur accroissement, de leur multiplication ; de leur organisation en général, de la structure de chacune de

leurs parties en particulier, et des termes par lesquels on les désigne ; du mouvement et de la qualité de la séve ; enfin, si on ne sait en quoi le terrain et le climat peuvent influer sur les plantes. Il faut aussi avoir la connoissance des Sciences et Arts qui ont des rapports immédiats avec les corps organisés dont il est question.

Parmi les productions de la Nature, dont l'homme est parvenu à retirer quelque utilité, ce sont les végétaux qui en offrent les objets les plus importans et les plus nombreux, puisqu'ils fournissent aux besoins les plus essentiels de la vie ; que la Médecine, dans le traitement des maladies, en obtient ses principales ressources, et que les Arts les plus utiles à la société sont tellement enrichis de leurs tributs, qu'ils ne seroient presque rien sans eux.

Le détail de la *Botanique* est divisé en trois parties principales ; savoir, la *nomenclature des plantes*, leur *culture*, et leurs *propriétés*. Les deux premieres ne doivent nous occuper qu'autant qu'elles peuvent contribuer à faire valoir la troisieme (*vertus et usages*) ; mais malheureusement il paroît, par l'état présent de la *Botanique* et par l'expérience du passé, que l'on s'est appliqué à la nomenclature par préférence aux autres parties de cette science : il est même à craindre, ainsi qu'il est dit dans l'ancienne *Encyclopédie*, que cette conduite ne soit un obstacle à l'avancement de la *Botanique.* Pour s'en convaincre, dit-on, il faut examiner quelle est l'utilité que l'on a retirée de la seule nomenclature des plantes, poussée au point de perfection que des *Botanistes* se sont efforcés de lui donner.

La connoissance des plantes est ou *dogmatique*, ou *empirique.*

La *Botanique dogmatique* est la connoissance des végétaux par principes, par une méthode qui apprend à reconnoître les caracteres spécifiques et essentiels, à mettre de l'ordre dans la nomenclature de ce nombre prodigieux de plantes semées si confusément à la surface du globe ou au sein des eaux, et les réduit toutes à un petit nombre de classes, par le moyen desquelles on descend ensuite aux différentes sections, genres et especes qui les distinguent. Ainsi la *Botanique dogma-*

tique ou *élémentaire* est agréable, utile et bienfaisante.

La *Botanique empirique* est la connoissance fortuite des plantes ; c'est un amas de notions vagues, que l'on a acquises par hasard, par routine ; et une telle connoissance est toujours foible, incertaine, peu satisfaisante, souvent nuisible dans l'usage.

Quelques Observateurs ont distingué environ dix-huit à vingt mille especes de plantes, en comptant toutes celles qui ont été observées tant dans le nouveau que dans l'ancien Continent ; (savoir : trois mille en France et en Angleterre ; deux mille en Espagne, en Italie et dans les Pays du Nord de l'Europe ; deux mille dans les Pays Orientaux ; mille depuis le Canada jusqu'au Mississipi ; autant depuis le Mississipi jusqu'à Surinam ; autant dans les Isles de l'Amérique ; autant dans le Brésil et le Pérou ; autant sur la Côte de Barbarie et une partie de l'Égypte ; autant au Cap de Bonne-Espérance ; autant dans l'Isle de Ceylan et sur la Côte de Malabar ; autant dans les Isles Moluques ; autant dans les Isles Philippines et la Chine). Si l'on avoit parcouru toute la Terre, on en auroit vraisemblablement trouvé cent mille et plus, à en juger par proportion de ce qui vient d'être dit. C'est d'après une telle comparaison que M. *Adanson* a ajouté au dénombrement fait ci-dessus des plantes connues, le calcul suivant de vingt-cinq mille plantes. Cet Auteur dit positivement que tout l'intérieur connu de l'Afrique peut fournir au moins cinq mille plantes ; l'intérieur de l'Asie, trois mille ; la grande et belle Isle de Madagascar, quatre mille ; les Isles de France, Rodrigue et autres adjacentes, mille ; Surinam et Cayenne, deux mille ; l'Amérique Méridionale depuis le Brésil jusqu'à la Terre de Feu, quatre mille ; les montagnes du Pérou, deux mille ; les Isles de la mer du Sud, mille ; enfin, les Terres Australes qui restent à découvrir, et qui peuvent égaler une des quatre Parties du Monde connu, trois mille.

On remarque en général que plus on approche des climats chauds, plus il y a d'especes différentes de plantes, et plus la totalité est abondante.

C'est sur les parties de la fleuraison ou de la fructification que sont établis les systêmes botaniques les plus

vantés, les plus accrédités, les plus lumineux, les plus profonds; celui de *Tournefort* et celui de *Linnæus;* et ce double système paroît approcher davantage de celui de la Nature. Il faut même convenir que cette maniere de connoître les plantes et de distinguer leur caractere essentiel, est un art sûr, facile et ingénieux, qui doit surprendre ceux qui ne sont pas dans l'habitude d'exercer leurs yeux et leur mémoire. L'appareil scientifique, connu sous le nom de *phrase botanique*, en indiquant les caracteres essentiels et naturels de la plante, n'est pas moins utile. C'est par une suite de ces indications, bien senties et bien déterminées, que les Botanistes ont tiré des Etrangers l'orme, le plane, le marronnier, le pêcher, l'abricotier, le rosier et tant d'autres que l'on a naturalisés chez nous. Tous les différens objets d'agriculture sont bien dignes d'occuper les hommes, et principalement ceux qui se sont voués à la *Botanique*, et c'est ce que font continuellement quelques Savans de ce siecle. En effet, n'est-ce pas par de telles observations que l'on a reconnu les changemens opérés par le climat ou par la culture dans les plantes potageres, dans les plantes d'agrément, et dans les fromens? C'est ainsi, par exemple, que l'on a observé que le tabac et le ricin, qui forment deux arbrisseaux vivaces en Afrique, ne sont qu'herbacés et annuels en Europe. La Nature paroît encore moins constante et plus diverse dans les plantes que dans les animaux. Il y a, dit M. *Adanson*, des quadrupedes et des oiseaux parmi lesquels l'accouplement de deux especes différentes ne produit rien: il y en a d'autres où il donne une espece bâtarde, mais qui ne peut se reproduire, et périt dès la premiere génération. Les végétaux franchissent le pas, et forment, dit-on, au lieu de mulets, des especes vraies et franches, qui se reproduisent suivant les lois ordinaires à leur génération, jusqu'à ce que de nouvelles causes les fassent ou rentrer dans leur premier état, ou dans un troisieme état, différent de celui des deux premieres, etc. Mais cette derniere assertion mérite d'être discutée plus amplement. *Voyez l'article* PLANTE et *l'article* FLEUR. On trouvera aussi aux articles *Arbre*, *Bois*, *Ecorce*, *Feuille*, *Branche*, *Fruit*, *Racine*, *Tige*, quelques vues

vues générales ; en un mot, un sommaire sur les connoissances acquises jusqu'à ce jour sur cette belle partie de la *Botanique*, appelée *Physique des végétaux*.

BOTRYS. Plante dont on distingue deux especes principales ; l'une croît en Espagne le long des ruisseaux, et l'autre est originaire du Mexique.

1.° BOTRYS VULGAIRE ou PIMENT, *Chenopodium ambrosioïdes, folio sinuato*, Tourn. Inst. 506. *Botrys ambrosioïdes, vulgaris*, C. B. Pin. 138. *Chenopodium Botrys*, Linn. 320. Il est ainsi nommé à cause de son odeur aromatique. Cette plante annuelle, pousse une tige droite, velue, rameuse, qui s'éleve d'un pied ou environ ; elle soutient des feuilles découpées comme celles du chêne, mais vertes, traversées de veines rouges, ou seulement rougeâtres en leurs bords, et portées sur de longues queues rouges : ses fleurs sont à étamines, petites, gluantes, disposées en épis ou en petites grappes, dans les aisselles des feuilles, au haut des tiges et des rameaux ; aux fleurs succedent des graines semblables à celles de la moutarde, mais plus petites. Ce *botrys* croît naturellement dans les lieux incultes, secs et sablonneux de nos Provinces Méridionales.

Toute la plante est enduite d'un mucilage résineux, qui tache les mains quand on la cueille ; elle a une saveur âcre et aromatique. Par ses particules subtiles, elle divise et incise les humeurs épaissies ; ce qui la rend utile dans la toux et dans l'asthme humide ; elle est carminative ; appliquée extérieurement, elle est utile pour les tranchées qui surviennent après l'accouchement. Les Dames Vénitiennes regardent le *botrys* comme un remede infaillible contre les accès de la passion hystérique.

2.° BOTRYS DU MEXIQUE, *Chenopodium ambrosioïdes, Mexicanum*, Tourn. Inst. 506, Linn. 320. *Botrys, ambrosioïdes, Mexicana*, C. B. Pin. 138. On l'éleve dans les jardins ; les feuilles ont une saveur aromatique qui approche de celle du cumin. Sa tige est haute d'un à deux pieds, droite, rameuse ; ses rameaux sont simples et feuillés ; ses feuilles sont simples, d'un vert pâle, lancéolées, dentées ; ses fleurs sont verdâtres et ressemblent à celles de l'arroche blanche :

cette espece est sudorifique, carminative, utile dans l'asthme et les obstructions. On l'appelle aussi *thé du Mexique ;* elle croît naturellement au Mexique et dans le Portugal.

On assure que cette plante, semée avec le blé, tue les vers qui sont nuisibles au grain.

M. *Haller* dit, avec raison, que le piment, *Pimiente*, est le nom du *Capsicum*. Voyez PIMENT DE GUINÉE. Le *botrys ordinaire*, dit-il, vient en abondance en Suisse dans les graviers ; celui du Mexique se familiarise aisément avec notre climat. L'odeur de l'un et de l'autre est très-forte ; celle du *botrys* du Mexique approche de celle du cumin, mais me répugne beaucoup. On l'a en effet donné comme une espece de thé à Rome, sur une ressemblance très-légere, et on a recommandé l'infusion des feuilles contre les maux de reins et les douleurs que cause la pierre. Les *botrys* sont de la famille de l'*Arroche puante*, ainsi que les plantes appelées *pattes d'oie.*

BOUATI AMER, *Soulamea amara*, *Rex amaroris*, Rumph. Amb. Petit arbre ou arbrisseau qui croît dans les Indes Orientales et dans les Moluques. Il a été observé au Port-Praslin dans la Nouvelle Bretagne, par M. *Commerson*. *Rumphius* dit que toutes les parties de cet arbrisseau, sur-tout ses fruits, sa racine et son écorce, ont une très-grande amertume. On s'en sert avec succès pour guérir les fievres, rétablir les forces et s'opposer aux ravages des poisons. *Linnæus* croit que cet arbre est le même que son *ophioxylon* (bois de couleuvre); mais M. *de la Marck* dit qu'il en differe totalement par sa fructification. Son bois est jaunâtre, cassant ; l'écorce cendrée ; les feuilles simples, pétiolées, entieres, molles, pubescentes sur les nervures postérieures ; elles ont neuf pouces de longueur et trois de largeur : les fleurs sont petites, en grappes, simples ; la corolle est à trois pétales pointus ; six étamines, un ovaire : le fruit est une petite capsule cordiforme, aplatie, biloculaire ; une semence dans chaque loge.

BOUBIES. *Voyez à l'article* FOU.

BOUBIL *de la Chine*. C'est, suivant M. *Sonnerat*, un oiseau du genre du *Merle ;* mais il est un peu moins

gros; son plumage est d'un brun sombre; le bec et les pieds sont d'un gris jaunâtre. C'est, dit le même Auteur, le seul oiseau de ce vaste Empire qui ait du chant, ce qui l'a fait appeler, mais improprement, *rossignol*, par les Européens.

BOUC, *Hircus*. Le *bouc* est le mâle de la chevre; il differe du bélier en ce qu'il est couvert de poils et non pas de laine, et en ce que ses cornes ne sont pas autant contournées que celles du bélier. De plus, il porte sous le menton une longue barbe, et il répand une mauvaise odeur. Du reste, c'est un assez bel animal, quoique fort puant; il est très-vigoureux et très-chaud; il passe même pour le symbole de la lasciveté. En effet, un seul peut suffire à plus de cent cinquante chevres; mais cette ardeur qui le consume dès sa premiere année révolue, ne dure que trois ou quatre ans, et ces animaux sont énervés, et même vieux, à l'âge de cinq ou six ans.

Communément les *boucs* et les *chevres* ont des cornes; cependant il y a, quoique en moindre nombre, des *chevres* et des *boucs* sans cornes; ils n'en sont pas dit-on, moins bons pour la génération, et sont même préférables dans un troupeau, sur-tout les *boucs*, parce qu'ils sont moins pétulans et moins dangereux.

La *chevre*, *Capra*, a, de même que le *bouc*, un toupet de barbe sous le menton, et de plus deux glands ou especes de grosses verrues qui lui pendent sous le cou. Sa queue est très-courte, ainsi que celle du *bouc*. Notre espece de *chevre* est remarquable par la longueur de ses deux pis qui lui pendent sous le ventre. Cet animal étant devenu domestique, varie par la taille et a acquis diverses couleurs; aussi voit-on des *chevres* blanches, noires, fauves, et d'autres couleurs.

La *chevre*, dit M. *de Buffon*, a de sa nature plus de sentiment et de ressource que la brebis; elle vient à l'homme volontiers: elle se familiarise aisément; elle est sensible aux caresses, et capable d'attachement; elle est aussi plus forte, plus légere, plus agile et moins timide que la brebis; elle est vive, capricieuse, lascive et vagabonde; ce n'est qu'avec peine qu'on la conduit et qu'on la réduit en troupeau: elle aime à s'écarter dans les solitudes, à grimper sur les lieux

escarpés, à se placer et même à dormir sur la pointe des rochers et sur le bord des précipices. Toute la souplesse des organes et tout le nerf de son corps, suffisent à peine à la pétulance et à la rapidité des mouvemens qui lui sont naturels. L'inconstance de son naturel se marque par l'irrégularité de ses actions ; elle marche, elle s'arrête, elle court, elle bondit, elle saute, s'approche, s'éloigne, se montre, se cache ou fuit comme par caprice, et sans autre cause déterminante que celle de la vivacité bizarre de son sentiment intérieur. Elle est robuste, aisée à nourrir ; presque toutes les herbes lui sont bonnes, et il y en a peu qui l'incommodent. Elle n'est pas sujette à un aussi grand nombre de maladies que la brebis ; elle s'expose volontiers aux rayons les plus vifs du soleil, sans que son ardeur lui cause ni étourdissement ni vertige comme à la brebis. Elle ne s'effraie point des orages, ne s'impatiente pas à la pluie.

Les *chevres* entrent ordinairement en chaleur aux mois de Septembre, Octobre et Novembre ; elles cherchent le mâle avec empressement, et s'accouplent avec ardeur ; elles portent cinq mois, et mettent bas au commencement du sixieme. Elles allaitent leurs petits pendant un mois ou cinq semaines. Elles ne commencent à produire que depuis l'âge d'un an ou dix-huit mois, jusqu'à sept ans. Elles ne mettent bas ordinairement qu'un *chevreau*, *Hædus*, quelquefois deux, très-rarement trois, et jamais plus de quatre. Elles n'ont point, non plus que la brebis, de dents incisives à la mâchoire supérieure ; le nombre des dents n'est pas constant dans les *chevres ;* elles en ont ordinairement moins que les *boucs :* elles ont, ainsi que les bœufs et les moutons, quatre estomacs, et elles ruminent.

Dans la plupart des climats chauds on nourrit des *chevres* en grande quantité. En France elles périroient si on ne les mettoit à l'abri pendant l'hiver. Il paroît cependant que celles qui sont habituées au froid, pourvu qu'il ne soit pas aussi excessif qu'en Islande, y résistent bien, quoiqu'elles ne multiplient pas tant dans les pays froids. Lorsqu'on conduit les *chevres* en troupeau avec les moutons, elles ne restent pas à leur suite, mais les précedent toujours.

On peut commencer à traire les *chevres* quinze jours après qu'elles ont mis bas ; elles donnent du lait en très-grande quantité pendant quatre à cinq mois soir et matin, et même plus que la brebis. Les *chevres* dont le corps est grand, la croupe large, les cuisses fournies, la démarche légere, le poil doux et touffu, les mamelles grosses et les pis longs, sont les meilleures. Elles sont si familieres qu'elles se laissent aisément teter, même par les enfans qui les appellent, et pour lesquels leur lait est une très-bonne nourriture. Elles sont, comme les *vaches* et les *brebis*, sujettes à être tetées par la *couleuvre*.

L'espece de la *chevre* est beaucoup plus répandue que celle de la *brebis*, et on trouve des *chevres* semblables aux nôtres dans plusieurs Parties du Monde ; car, indépendamment des deux races sauvages du *bouquetin* et du *chamois*, on trouve en Guinée, à Angole et sur les autres Côtes d'Afrique, une *chevre* à laquelle on a donné le nom de *bouc de Juda*, et qui ne differe de la nôtre qu'en ce qu'elle est plus petite, plus trapue et plus grasse. Sa chair est aussi bien meilleure à manger, et on la préfere dans le pays au mouton. On trouve également en Afrique une autre variété, à laquelle on a donné le nom de *chevre naine*, à cause de son extrême petitesse.

Les *chevres* d'Héraclée, ainsi qu'on le lit dans la *Matiere médicale*, sont de la taille de nos moutons, et ont de petites cornes. Leur poil est plus blanc que la neige, assez long, mais plus délié qu'un cheveu. On ne les tond pas comme les brebis, mais on leur arrache le poil. La chair en est aussi délicate que celle du mouton, et ne sent point la sauvagine comme celle de la *chevre* ordinaire. Tous les plus fins camelots si estimés, sont faits de la laine de ces *chevres*.

Les *chevres* d'Angora et de Syrie sont de la même espece que les nôtres, car elles se mêlent et produisent ensemble, même dans nos climats. La tête du *bouc* d'Angora est ornée de cornes qui s'étendent horizontalement de chaque côté, et sont agréablement contournées : elles forment des spirales à peu près comme un tire-bourre. La femelle en porte aussi, mais d'une forme différente ; elles sont courtes et se

recourbent en arriere, en bas et en avant, de sorte qu'elles aboutissent auprès de l'œil; ses oreilles sont pendantes. Il y a eu de ces *chevres* à la Ménagerie du Roi; et on voit avec plaisir ces animaux peints de la maniere la plus élégante dans le *Recueil de l'Histoire Naturelle* qui est dans le Cabinet des Estampes à la Bibliotheque Royale. Ces *chevres*, ainsi que presque tous les animaux de Natolie et de Syrie, ont le poil très-blanc, très-long, très-fourni, bien frisé et si fin qu'on en fait des étoffes aussi belles et aussi lustrées que nos étoffes de soie. C'est de ce poil précieux qu'on fait le beau camelot de Bruxelles. D'après ce qu'on vient de dire, il paroît que les *chevres* d'Héraclée se rapprochent beaucoup des *chevres* d'Angora ou Angouri (Angora est l'ancienne Ancyre dans l'Asie mineure, aujourd'hui Natolie. Le climat a sans doute la propriété de rendre le poil des animaux plus doux et plus long. C'est de là que viennent les chats d'Angora, que nos Dames appellent *angola*, parce que le nom est plus doux à prononcer : ce qui a induit quelques Naturalistes en erreur. Angola est un grand pays d'Afrique dans le Congo; il n'en vient point de chats.)

Dans le même pays, en Syrie, aussi bien qu'en Egypte et aux Indes Orientales, on trouve la *chevre mambrine* ou *chevre du Levant* à longues oreilles pendantes; cette *chevre* qui n'est qu'une variété de celle d'Angora, donne beaucoup plus de lait; il est d'assez bon goût, et les Orientaux le préferent à celui de la vache et du buffle. Le fromage qu'on en fait est aussi meilleur; elle porte ordinairement deux chevreaux. Son poil est très-fin et bien fourni.

Ce sont les *chevres* de Barbarie, de l'Asie mineure et des Indes, qui fournissent la plus grande quantité de ce beau poil de chevre, avec lequel on fait des étoffes. Cette marchandise est sujette à être altérée frauduleusement par le mélange de la laine avec le fil de chevre.

En Provence il y a une petite espece de *chevre* à poil gris, et dont les chevreaux s'appellent *bésons*.

La *chevre* commune en Europe, le *chamois*, le *bouquetin*, ne sont point originaires en Amérique; ils y

ont été transportés d'Europe. Ils ont, ainsi que la brebis, dégénéré dans cette terre nouvelle; ils y sont devenus plus petits; la laine des brebis s'est changée en un poil rude, comme celui de la *chevre*. Dans les premiers temps, lorsque les Espagnols transporterent les *chevres* au Pérou, elles y furent d'abord si rares qu'elles s'y vendoient jusqu'à cent dix ducats piece; mais elles s'y multiplierent ensuite si prodigieusement, qu'elles se donnoient presque pour rien, et que l'on n'estimoit que la peau; elles y produisent trois, quatre et jusqu'à cinq chévreaux d'une seule portée, tandis qu'en Europe elles n'en portent qu'un ou deux. Les grandes et les petites Isles de l'Amérique sont aussi peuplées de *chevres* que les Terres du Continent; les Espagnols en ont porté jusque dans les Isles de la mer du Sud; ils en avoient peuplé l'*Isle de Juan Fernandès*, où elles avoient extrêmement multiplié; mais comme c'étoit un secours pour les Flibustiers, qui dans la suite coururent ces mers, les Espagnols résolurent de détruire les *chevres* dans cette Isle, et pour cela ils y lâcherent des chiens, qui s'y étant multipliés à leur tour, détruisirent les *chevres* dans toutes les parties accessibles de l'Isle; et ces chiens y sont devenus si féroces qu'actuellement ils attaquent les hommes.

On trouve dans le nouveau Continent, 1.° le *capricorne*, qui n'est qu'un *bouquetin* dégénéré; 2.° une *petite chevre à cornes droites*, récourbées en arriere au sommet, et à poil court, qui ne paroît être qu'un *chamois* d'Europe aussi dégénéré et devenu plus petit en Amérique; 3.° une autre *petite chevre à cornes très-courtes*, très-rabattues, presque appliquées sur le crâne, et qui a le poil long. Cette petite *chevre*, qui tire son origine de celle d'Afrique, produit avec le petit *chamois* d'Amérique dont nous venons de parler.

Les Historiens Nomenclateurs, séduits par quelques caracteres équivoques, ont fait de ces variétés autant d'especes différentes; mais après les avoir considérées une à une et relativement entre elles, il paroît que de ces dix especes dont ils parlent, l'on n'en doit faire qu'une : d'abord, 1.° le *bouquetin* ou *bouc sauvage* est la tige et la souche principale de l'espece; 2.° le *capri-*

corne n'est qu'un *bouquetin* bâtard, ou plutôt dégénéré par l'influence du climat; 3.° le *bouc domestique* tire son origine du *bouquetin*; 4.° le *chamois* semble n'être qu'une variété dans l'espece sauvage de la *chevre*, avec laquelle il doit, comme le *bouquetin*, se mêler et produire; 5.° la *petite chevre* à cornes droites et recourbées à la pointe, n'est que le *chamois* d'Europe devenu plus petit en Amérique; 6.° l'autre *petite chevre* à cornes rabattues, et qui produit avec ce petit *chamois* d'Amérique, est de la même race que le *bouc* d'Afrique; 7.° la *chevre naine*, qui probablement est la femelle du *bouc* d'Afrique, n'est, aussi bien que son mâle, qu'une variété de l'espece commune; 8.° il en est de même de la *chevre* et du *bouc de Juda*, et ce ne sont aussi que des variétés de notre *chevre domestique*; 9.° la *chevre* d'Angora est encore de la même espece, puisqu'elle produit avec nos *chevres*; 10.° la *chevre mambrine* à très-grandes oreilles pendantes, est une variété dans la race des *chevres* d'Angora : ainsi ces dix animaux n'en font qu'un pour l'espece ; ce sont seulement dix races différentes, produites par l'influence du climat. Au reste, de l'union de la *brebis* et du *bouc*, on obtient aisément des *métis*, qui different guere des agneaux que par la toison, qui, au lieu d'être de laine, est de crin ; ces individus dont on a vu naître les premiers dans nos Isles, y sont appelés *chabins*.

La *chevre* est un animal pour le moins aussi utile que la brebis; aussi M. *de Buffon* dit-il que l'on peut regarder en quelque sorte la *chevre* ainsi que l'âne, comme des especes auxiliaires qui pourroient à bien des égards remplacer la brebis et le cheval, et nous servir aux mêmes usages dans le cas où ces deux précieuses especes viendroient à nous manquer. Ces especes auxiliaires sont même plus agrestes, plus robustes que les especes principales.

Que de richesses ne retirons-nous pas de ces animaux domestiques! La *chevre* nous donne du suif en quantité, et un lait qui tient le milieu entre le lait de vache et le lait d'ânesse ; et ce lait est moins épais que le premier, et moins séreux que le second; ce qui le rend très-propre aux tempéramens pour les

quels le lait de vache seroit trop pesant ; et celui d'ânesse trop aqueux. Son usage est très-propre à rétablir les enfans en chartre, et à donner de l'embonpoint aux personnes qui seroient extrêmement maigres sans en être incommodées. Le lait de la *chevre* a une petite qualité astringente, parce que cet animal se plaît à brouter les bourgeons des chênes et autres plantes astringentes, ce qui communique à son lait cette propriété ; aussi est-il utile dans les maladies consomptives, accompagnées de cours de ventre séreux. Ces propriétés des plantes dont l'animal se nourrit, se communiquent tellement au lait malgré tous les couloirs et tous les filtres au travers desquels il passe, que le lait d'une *chevre* à qui l'on a donné des purgatifs, avalé par une nourrice, purge doucement et suffisamment l'enfant qu'elle allaite. Il est donc essentiel, lorsqu'on boit le lait d'une *chevre*, d'avoir attention à ne lui faire brouter que des herbes dont les sucs soient benins et modérés ; car elles sont friandes des *tithymales*, dont le suc est âcre et caustique. On fait avec le lait de *chevre* des fromages excellens : ce lait se caille aisément.

Le *bouc* réformé du troupeau est mis à l'engrais avec les vieilles *chevres* et les jeunes *chevreaux* mâles, que l'on coupe à l'âge de six mois, afin de rendre leur chair plus succulente. La chair du *bouc* est encore moins bonne que celle de la *chevre*, quoique l'odeur forte de cet animal ne vienne pas de sa chair, mais de sa peau.

La barbe du *bouc* croît d'une si grande longueur, qu'on s'en sert pour faire des perruques en la mêlant avec des cheveux. Les Chandeliers font un grand usage du suif de cet animal : cette espece de graisse passe pour un excellent émollient. On prépare les peaux de *bouc* et de *chevre* de différentes manieres : on les rend aussi douces et aussi moëlleuses que celles de daim, et elles sont d'une aussi bonne qualité, et meilleures que celles de mouton. On les prépare aussi en chamois, en mégie et en marroquin rouge et noir. Le plus beau et le meilleur marroquin rouge vient du Levant ; on le rougit avec de la *laque* et autres drogues : on le passe en sumac ou en galle, et à l'alun,

Le plus beau marroquin noir vient de la Barbarie. Ces marroquins sont d'autant meilleurs, qu'ils sont plus hauts en couleur, d'un beau grain, doux au toucher, et qu'ils n'ont point d'odeur désagréable. On prépare aussi des marroquins dans plusieurs villes de France et d'Espagne ; mais il n'ont ni la bonté ni la durée des précédens.

On dit que le *bouc* s'accouple volontiers avec la *brebis*, et le *bélier* avec la *chevre*, et que ces accouplemens sont quelquefois prolifiques ; cependant on ne voit point que le produit en soit bien connu : nous sommes un peu mieux informés des *jumars*, c'est-à-dire du produit de la vache et de l'âne, ou de la jument et du taureau. *Voyez* JUMAR. Les Latins expriment par le mot *Caper*, le *bouc* châtré. *Hædus* signifie le jeune *bouc*, et *Capella* la petite *chevre* ou *chevrette*.

BOUC. Nom du mâle de la *mendole* (poisson.) *Voyez* ce mot.

BOUC DAMOISEAU. M. *Vosmaër* a donné, il y a quelques années, l'histoire naturelle de ce joli petit quadrupede ruminant et originaire de Guinée. Il est connu chez la plupart des Naturalistes sous le nom de *chevre de Grimm*, parce que *Grimm* est le premier qui en ait fait mention. C'est la *Grimia* de *Linnæus ;* la *Capra sylvestris Africana Grimii* de *Ray ;* la *Capra victitans* de M. *Pallas* ; M. *Brisson* le nomme *chevrotin d'Afrique*, *Tragulus Africanus*, page 97, n.° 4. M. *Vosmaër* l'a appelé *bouc damoiseau*, à cause de la grande délicatesse de cet animal. Il a la grandeur d'un faon de daim ou d'un chevreau de deux mois ; ses membres sont bien proportionnés, et ses jambes, quoique minces et grêles, très-bien assorties au corps. A la course cet animal ne le cede à aucun de son espece. Sa tête est belle et ressemble assez à celle d'un chevreuil. Les narines ont la forme de croissans alongés ; les bords du museau sont noirs ; la levre supérieure, sans être fendue, se divise en deux lobes ; le menton a peu de poil, mais plus haut on leur voit de chaque côté une espece de petite moustache, et sous le gosier une verrue garnie de poils. La langue est arrondie.

Les cornes sont droites, pyramidales, noires, fine-

ment sillonnées, c'est-à-dire, striées longitudinalement comme celles des gazelles, et longues d'environ trois ou quatre pouces, ornées en leur base de trois à quatre anneaux, et en même temps dirigées horizontalement en arriere ; la pointe en est aiguë et lisse. Les poils du front sont un peu plus longs que les autres, rudes, gris, hérissés à l'origine des cornes entre lesquelles le poil se redresse encore davantage, et y forme une espece de bouquet ou de toupet pointu et noir, d'où descend une bande de poils de même couleur qui vient se perdre dans le nez également noir.

Les oreilles sont grandes, et ont en dehors trois cavités qui se dirigent du haut en bas. Les yeux sont vifs, pleins de feu, assez grands et d'un brun foncé. Le poil des paupieres est noir, long et serré. Des deux côtés, entre les yeux et le nez, ou au-dessous de chaque œil, se montre une énorme cavité nue et noire : elle a une propriété remarquable et singuliere ; cet enfoncement, qui fait d'abord reconnoître cet animal, est si grand dans la mâchoire supérieure, qu'il ne laisse qu'une lame d'os très-mince contre la cloison du nez. Vers le milieu de cette cavité, qui est comme calleuse et toujours humide, découle une petite quantité d'une liqueur grasse, visqueuse, jaunâtre, qui avec le temps se durcit et devient noire, et dont l'odeur participe de celle du castoreum et du musc. L'animal semble se débarrasser de temps à autre de cette matiere excrémentitielle, car on la trouve comme collée aux bâtons de sa loge.

Le cou est peu long, couvert par le bas d'un poil assez roide, d'un gris jaunâtre, tel que celui de la tête, mais blanc au gosier, gris au ventre et blanchâtre vers les cuisses. Le poil du corps est noir et roide, quoique doux au toucher : les jambes sont noirâtres près des sabots : les genoux sont ornés d'une raie noire ; c'est la même couleur des sabots, qui sont pointus et lisses. La queue est fort courte, blanche en dessus, marquée d'une bande noire. Les parties de la génération sont fortes ; le *scrotum* est gros, noir, pendant entre les jambes ; le prépuce est ample. La femelle du *bouc damoiseau* ne porte point de cornes ;

mais, suivant le témoignage de *Grimm*, elle a sur la tête une touffe de poils droits.

L'espece du *bouc damoiseau* se trouve aux environs du Cap de Bonne-Espérance, où on lui donne le nom de *chevre plongeante*, parce qu'elle se tient toujours parmi les broussailles, et, dès qu'elle apperçoit un homme, elle s'éleve par un saut pour découvrir sa position et ses mouvemens, après quoi elle replonge dans les broussailles, s'enfuit, et de temps en temps reparoît pour reconnoître si elle est poursuivie.

Ces animaux sont d'un naturel fort timide ; le moindre mouvement, et sur-tout le tonnerre, les effraie. Si on les poursuit, ils donnent à connoître leur épouvante, en soufflant du nez subitement et avec force. Cependant ils s'apprivoisent peu à peu. Quand on les appelle par leur nom du pays, *tetje* (qui dérive de *tettig*, c'est-à-dire *net* ou *propre*), ils se laissent volontiers gratter la tête et le cou. Ils aiment effectivement la propreté ; aussi ne leur voit-on jamais la moindre ordure sur le corps, ils se grattent souvent à cet effet de l'un de leurs pieds de derriere. La taille svelte, les jambes minces, etc. dénotent dans ces animaux une agilité extraordinaire ; souvent ils tiennent une de leurs jambes antérieures élevée et recourbée, comme s'ils étoient prêts à courir, ce qui leur donne un air agréable ; ils s'élevent avec grace sur leurs pieds postérieurs pour prendre les alimens qu'on leur présente.

BOUC DE HONGRIE ou SAIGA. Espece moyenne entre les chevres et les gazelles. *Voyez* SAIGA.

BOUC DE JUDA. Variété dans l'espece de la *chevre*. Voyez *à l'article* BOUC.

BOUC SAUVAGE, BOUC-ESTAIN, ou BOUC-STEIN, ou BOUQUETIN, ou BOUC DES ROCHERS, *Hircus sylvestris aut Ibex*. C'est le *Bouc sauvage* qui habite les Alpes de la Suisse et de la Savoie, sur-tout près des *Glaciers*. On le rencontre aussi dans les Pyrénées, dans les montagnes de la Grece et celles des Isles de l'Archipel. Ce *bouc* ressemble entiérement et exactement au *bouc* domestique par la conformation, l'organisation, le naturel et les habitudes physiques ; il n'en differe que par deux différences ; l'une à l'extérieur, et l'autre à l'intérieur. Le *bouquetin* surpasse

en grandeur le *bouc* domestique, décrit sous le seul nom de *bouc*. Ses cornes sont bien plus grandes, ayant jusqu'à trois pieds de longueur, brunes, noirâtres, larges à leur base, un peu recourbées en arc sur le dos, très-fortes, ayant deux arêtes longitudinales (celles du *bouc* commun n'en ont qu'une), marquées au-dessus de toute leur longueur par des éminences qui sont autant de gros nœuds ou tubercules transversaux, lesquels indiquent les années de l'accroissement; leur nombre ordinaire pour un *bouquetin* qui a pris tout son accroissement, est de vingt; alors le poids des deux cornes est de seize à vingt livres. (Celles du *bouc* commun ne sont marquées que par des stries au lieu de tubercules). Les cornes de la femelle sont très-différentes de celles du mâle. La rate est ovale et faite comme celle des animaux sauvages réputés les meilleurs coureurs. Ses jambes sont menues; son poil est de couleur fauve, ainsi que sa barbe qui est très-longue : ses yeux sont grands et pleins de feu.

Les *bouquetins* vont par petits troupeaux de douze ou quinze; ils sont si légers à la course qu'ils égalent le cerf en vitesse; ils sautent plus légérement que le chevreuil; ils sont plus agiles, et plus forts que le bouc domestique; ils franchissent les précipices en bondissant de rochers en rochers les plus escarpés. S'il leur arrive en sautant de se précipiter, ils tombent sur leurs cornes et ne se font aucun mal. Lorsqu'on chasse ces animaux sur les montagnes couvertes de neige (car ils ne se trouvent point en plaine), et qu'ils sont au large, ils se ruent sur les Chasseurs, les frappent d'un coup de tête, et les renversent souvent dans le précipice voisin. Mais lors, dit-on, qu'ils n'ont pas assez d'espace pour se tourner, ils perdent courage et se laissent prendre.

Le *bouquetin* comme le *chamois*, est couvert d'une peau ferme, mais moins solide, et vêtu en hiver d'une double fourrure, d'un poil extérieur assez rude, et d'un poil intérieur plus fin et plus fourni. Tous deux ont aussi une raie noire sur le dos, et se frayent des chemins dans les neiges. Enfin quelques-uns croient qu'il y a identité d'espece entre ces deux animaux; que le

bouquetin est la tige mâle, et le *chamois* la tige femelle de l'espece des *chevres* : on a eu tort de dire que les cornes du *bouquetin* femelle ressemblent à celles du *chamois*. En été, l'un et l'autre demeurent au Nord de leurs montagnes; en hiver, ils cherchent la face du Midi, et descendent des sommets jusque dans les vallons. Mais la femelle du *chamois* a quatre mamelles, et porte deux petits ; celle du *bouquetin* n'a que deux mamelles et ne porte qu'un petit. Le *bouquetin* a une très-longue barbe; le *chamois*, dit M. *Girtanner*, n'en a point, et cet Observateur prétend que le *bouquetin* ne produit ni avec le *chamois* ni avec la *chevre* domestique. M. *Berthout van Berchen* a cependant vu et décrit de petits chevreaux appartenans au Gouverneur d'Aigle, et issus de différentes chevres qui avoient été fécondées par un *bouquetin* apprivoisé. La femelle du *bouquetin* s'appelle *étagne*.

Les Paysans de Suisse se servent dans leurs maladies du *sang de bouquetin* comme d'un excellent sudorifique; ils font même sécher de ce *sang*, le mettent dans des vessies et le vendent assez cher. Ce *sang* est d'autant plus actif, que l'animal s'est nourri de plantes abondantes en parties volatiles. On en faisoit autrefois plus d'usage dans le traitement des pleurésies; mais aujourd'hui il n'est guere employé que par les gens de la campagne qui craignent les saignées, et auxquels il réussit très-bien.

Le quadrupede, connu sous le nom de *capricorne*, n'est qu'une variété du *bouquetin*, un *bouquetin bâtard*, ou dégénéré par l'influence du climat.

On trouve dans les *boucs sauvages*, lorsqu'ils commencent à vieillir, une espece de *bézoard*; on dit que si l'on n'a pas soin de le retirer dès que l'animal est tué, il disparoît par une prompte dissolution. Quoique ce *bézoard* soit fort mou lorsqu'on le retire, il acquiert à l'air une grande dureté. *Voyez* BÉZOARD.

BOUCAGE, BOUCQUETINE, PERSIL DE BOUC, ou PIMPRENELLE SAXIFRAGE et BLANCHE, *Tragoselinum majus, umbellâ candidâ*, Tourn. Inst. 309. *Pimpinella saxifraga, major, umbellâ candidâ*, C. B. Pin. 159. *Saxifraga hircina, major*, J. B. 3, part. 2, 111. C'est une plante qui pousse d'une racine fusiforme,

blanche, âcre et aromatique, une tige striée, rameuse et qui s'éleve à la hauteur de deux à trois pieds. Ses feuilles sont dentées; les unes sont radicales, attachées par des pétioles le long d'une côte, ovales, arrondies et trilobées; celles qui tiennent immédiatement à la tige, sont composées de trois folioles; les feuilles supérieures de la tige sont ailées de cinq à neuf folioles; l'impaire est à trois lobes. Les fleurs sont blanches, en ombelles, nues ou sans fraise, disposées en fleurs de lis. A ces fleurs succedent des semences jointes deux à deux, planes d'un côté et convexes de l'autre, avec trois stries saillantes.

Il y en a plusieurs especes qui sont apéritives, détersives, vulnéraires et sudorifiques. On distingue une grande espece de *boucage* à ombelle rougeâtre, *Tragoselinum majus, umbellâ rubente*, J. R. Herb. On trouve sur les pelouses la petite espece de *boucage*, *Tragoselinum minus*, Tourn. Inst. 309. *Pimpinella saxifraga minor*, C. B. Pin. 150, Linn. 378. La grande *boucage* se trouve dans les prés; l'une et l'autre sont vivaces par la racine.

Lemery dit que l'on trouve en certains lieux sur les racines de la grande espece de *boucage*, des grains rouges qu'on a nommés *cochenille sylvestre* ou *cochenille de graine*, mais improprement. *Voyez* COCHENILLE. M. *Haller* observe qu'il y a une espece de *tragoselinum* dans le Brandebourg, qui est rempli d'un suc bleu. L'espece commune étoit avec la mille-feuille, la plante favorite de *Stahl;* il en tiroit une teinture vulnéraire et incisive, dont il se servoit quand il falloit ranimer l'estomac et le ton des fibres.

M. *de la Marck* distingue encore dans ce genre de plantes à fleurs en ombelles, sans collerette: La *boucage* à fruits velus, du Dauphiné. La *boucage* annuelle, d'Italie. La *boucage* à feuilles laciniées, du Levant. La *boucage* à fruits suaves; c'est l'*Anis* ordinaire. La *boucage* à feuilles d'angélique; c'est la petite *Angélique* sauvage. La *boucage* fourchue, d'Espagne. La *boucage* dioïque: il y a des individus mâles, et d'autres qui sont hermaphrodites. Cette espece croît dans l'Autriche, la Suisse et la Provence.

BOUCARDE. Coquille bivalve appelée *cœur de bœuf.* Voyez *ce mot.*

BOUCHARI. En Bourgogne, c'est la *Pie-grieche grise.*

BOUCHE, *Os, rictus.* C'est cette partie de la tête qui est composée des levres, des gencives et des dents, du dedans des joues et du palais : toutes ces parties, excepté les dents, sont tapissées d'une tunique glanduleuse qui se continue sur toute la surface interne des joues. Les glandes de cette tunique séparent une sorte de salive qui sert à entretenir dans la *bouche* l'humidité et la souplesse.

M. *Derham* observe que dans les animaux zoophages la *bouche* ou *gueule* est large et taillée profondément, pour briser plus aisément une nourriture dure, d'un gros volume et qui résiste. Dans ceux qui vivent d'herbes, elle est taillée moins avant et étroite. Celle des insectes est très-remarquable : dans les uns elle est en forme de pinces pour saisir, tenir et déchirer la proie : dans d'autres elle est garnie de mâchoires et de dents pour ronger et arracher la nourriture, et pour traîner des fardeaux : dans quelques-uns elle est pointue pour percer et blesser certains animaux et sucer leur sang, ou pour perforer la terre et même le bois le plus dur, et jusques aux pierres même, afin d'y pratiquer des retraites et des nids pour les petits. La *bouche* ou *bec* des oiseaux n'est pas moins remarquable, étant fait en pointe pour fendre l'air, etc. *Voyez ce qui en est dit au mot* BEC.

BOUCHE D'EOLE. Nom donné par les Italiens à des crevasses ou petites cavernes ouvertes par la Nature dans le flanc d'une montagne qui est à Cesi, petite ville située à cinq ou six milles au Nord de Terni. De ces ouvertures fameuses et appelées par les Italiens, *Bocche dei venti*, sortent des vents, qui sont d'autant plus forts et d'autant plus froids que la chaleur de l'air extérieur est plus grande ; on dit qu'en hiver elles aspirent et pompent l'air extérieur et le réchauffent en même temps. Les Habitans de Cesi savent tirer un très-grand parti de ces vents : ils bâtissent leurs caves à l'entrée des soupiraux dont ils sortent. Les vins s'y conservent des siecles, et les fruits, même ceux d'été, y résistent pendant très-long-temps à la pourriture. Ils conduisent par des tuyaux cet air frais jusque dans leurs

leurs appartemens et les rafraîchissent plus ou moins à leur gré; en ouvrant plus ou moins les robinets placés à l'extrémité de ces tuyaux. Il y en a même qui ont poussé la recherche jusqu'à conduire cet air frais sous la bouteille de vin qu'ils boivent à leur table.

BOUCLÉ (le), *Brucus*. Nom que M. *Broussonet* a donné à un *chien de mer*, de la section de ceux qui ayant les *trous des tempes*, *n'ont point de nageoire derriere l'anus*.

Le *bouclé* se trouve dans l'Océan ; M. *Broussonet* l'a décrit d'après un individu femelle qui se voit au Cabinet du Roi : il est long d'environ quatre pieds ; sa peau est lisse et recouverte, même sur la partie supérieure des nageoires, de tubercules à base large et ronde, armés d'une ou deux pointes courtes, légérement recourbées ; ces tubercules sont placés sans ordre, de grandeur inégale, et presque semblables aux piquans des *raies bouclées ;* on ne peut les détacher sans déchirer la peau. Ce caractere particulier à cette espece suffit pour la distinguer des autres *chiens de mer*. Le museau du *bouclé* est saillant et de forme conique ; les narines placées un peu en avant des yeux ; l'ouverture de la gueule est médiocre, armée de plusieurs rangs de dents presque carrées, comprimées, et dont les bords présentent des zigzags irréguliers ; les yeux grands, placés en devant des trous des tempes ; cinq évents (*expiracula*) de chaque côté ; les nageoires pectorales larges, ainsi que celles de l'abdomen ; les nageoires dorsales très-rapprochées de la queue ; la premiere située presque à l'aplomb des abdominales, et plus grande que la seconde ; au-dessous de la queue, est une nageoire anguleuse.

BOUCLÉE (la). *Voyez* RAIE BOUCLÉE.

BOUCLIER, *Cyclopterus*. Nom d'un genre de poissons à nageoires cartilagineuses. *Voyez à l'article* POISSON.

M. *Pallas* désigne sous le nom de *Cyclopterus minutus*, une espece de *bouclier*, qui paroît appartenir à l'Océan Atlantique. M. *Daubenton* l'a nommé le *menu*. Sa forme a du rapport avec la *lompe ;* la tête plus épaisse que le corps et presque quadrangulaire ; le museau garni de trois tubercules ; les mâchoires et le palais garnis

de très-petites dents ; les iris brunâtres. *Pallas Spicileg. fascic.* 7, p. 12, tom. III, fig. 7, 8, 9.

BOUCLIER, *Peltis*. Nom donné par M. *Geoffroy* à un genre d'insectes, à cause de leur forme qui imite assez celle des boucliers des Anciens. Les especes de ce genre different des *cassides*, parce que leur tête déborde et paroît au dehors, au lieu que dans les cassides la tête est tout à fait cachée sous le corselet. Le caractere des *boucliers* est d'avoir les antennes de plus en plus grosses, en avançant de la base vers l'extrémité, et en même temps perfoliées ou composées de lames transverses, enfilées par le milieu, et d'avoir le corselet assez plat et bien bordé, ainsi que les étuis. Les larves des *boucliers* ont six pattes, sont assez vives, brunes, dures, presque écailleuses, aplaties et plus étroites vers la queue qu'à la tête. On les trouve dans les corps d'animaux morts et à moitié gâtés ; c'est-là qu'elles se nourrissent, qu'elles croissent et qu'elles se métamorphosent ; c'est aussi dans les mêmes endroits que l'on trouve souvent l'insecte parfait, qui se nourrit de ces charognes, et y dépose ses œufs.

BOUDIN DE MER. Animal de l'ordre des *Mollusques*, nommé ainsi par l'Abbé *Dicquemare*, et que l'on trouve dans les parages du Havre-de-Grace. Pour avoir une idée de ce corps marin, qu'on se figure un tuyau mou, gros comme le pouce, d'un blanc sale, taché de couleur jaunâtre comme une vieille vessie de cochon, d'environ un pied de long, pliant, terminé en pointe obtuse et déchiquetée par les deux bouts ; telle est l'enveloppe du *boudin de mer*. L'animal renfermé dans ce tuyau est d'une forme très-singuliere. La partie antérieure a un peu la forme d'une selle alongée en avant, elle est terminée par deux crochets ; à chaque côté, sont dix petits ailerons garnis de poils fins, soyeux, de couleur dorée ; vers le quatrieme aileron, il se trouve quelques poils courts, noirs, roides comme du crin ; un appendice, accompagné de deux grands ailerons, joint cette partie à celle du milieu par un étranglement si fin, si délicat, que souvent, lorsqu'on ouvre le tuyau, on trouve l'animal séparé en deux ; la partie du milieu est composée d'un canal sur lequel sont ajustées dix-huit nageoires

de chaque côté, de maniere que chaque paire de nageoires représente une espece de fourchette à deux aiguillons; à la partie postérieure se trouvent trois poches offrant par leur assemblage, leur forme et leur mouvement, une sorte de ressemblance avec les godets ou augets de certaines chaînes hydrauliques; ces poches sont bordées d'un feston blanc, et ont au bout un appendice qui a la forme d'une chrysalide, et qui en a lui-même d'autres petits, mais ces derniers varient dans différens individus. Il est bon d'observer que toute cette partie et le canal de celle du milieu sont remplis d'une espece d'éthyops plus épais que celui de la seche. Tout l'animal hors de son logement a au moins six pouces de long. *Journ. de Physiq. Octob. 1778.*

BOUE, *Lutum*, est en général un amas d'ordures et de terre atténuées par le frottement des voitures, et détrempées par l'eau. La boue des villes contient beaucoup plus de fer que celle des campagnes; aussi est-elle d'une couleur noirâtre et pesante. *Voy.* LIMON.

BOUFRON. *Voyez* SECHE.

BOUILLEROT. *Voyez* GOUJON DE RIVIERE.

BOUILLEUR DE CANARI. *Voy.* BOUT DE PETUN.

BOUILLON-BLANC, MOLÈNE, BON-HOMME, en latin, *Verbascum.* C'est une plante bisannuelle dont on distingue plusieurs especes; nous citerons ici les plus connues et celles qui sont d'usage en Médecine. La premiere est le *Bouillon-blanc* mâle ou ailé, *Verbascum mas latifolium luteum*, C. B. Pin. 239. *Tapsus barbatus*, Gerard, 629. *Verbascum thapsus*, Linn. 252. Cette plante pousse une tige à la hauteur de trois, quatre et cinq pieds, droite, cylindrique, ferme et un peu velue. Ses feuilles sont grandes, ovales, pointues, décurrentes, molles, couvertes d'un duvet blanchâtre et cotonneux des deux côtés. Mais le duvet de la surface inférieure est beaucoup plus épais que celui de la surface opposée. Les fleurs sont disposées en rameaux, ou en épi fort long et cylindrique, formées en rose, d'un beau jaune et à cinq étamines. (M. *Deleuze* observe que la corolle des *verbascum* est monopétale, découpée en rosette un peu irréguliere, ou à cinq pieces inégales); il leur succede des coques

ovales, terminées en pointe. Cette plante fleurit en Juin, Juillet, Août; elle croît le long des chemins.

Toute la plante est adoucissante, vulnéraire et détersive. Ses fleurs sont principalement employées dans les tisanes adoucissantes, les dyssenteries, la colique et le ténesme. Ses feuilles pilées et réduites en une espece d'onguent avec de l'huile, sont excellentes dans les plaies récentes, ainsi que les emploient les paysans. Son usage, tant interne qu'externe, est propre pour les hémorroïdes et les démangeaisons de la peau.

Le *bouillon-blanc* femelle, *Verbascum fœmina, flore luteo magno*, C. B. Pin. 239. *Verbascum tomentosum; Verbascum phlomoïdes*, Linn. 253. Cette espece croit dans les lieux sablonneux; sa tige est haute de deux à trois pieds, un peu branchue, garnie de flocons blancs et cotonneux; les feuilles qui partent de la racine sont ovales, fort grandes, épaisses et comme drapées, recouvertes d'un duvet très-blanc; les feuilles supérieures embrassent la tige, sont sessiles et non décurrentes; les fleurs sont grandes, jaunes, forment un épi garni de bractées lancéolées, qui soutiennent quatre fleurs chacune; la capsule est oblongue.

Le *bouillon-noir*, *Verbascum nigrum*, Linn. 253. Cette plante à racine vivace, se trouve dans les villages, sur-tout en Flandres; sa tige est haute de deux pieds, droite, anguleuse, terminée en épi; ses fleurs sont jaunes, et les étamines garnies de poils rouges ou purpurins; les feuilles inférieures oblongues, cordiformes, pétiolées, crénelées, un peu cotonneuses en dessous; les supérieures sessiles, presque glabres, d'un vert obscur.

Le *bouillon-mitiers* est l'*Herbe aux mittes.* Voyez *cet article.*

BOUILLON SAUVAGE. *Voyez* SAUGE EN ARBRE.

BOUIS. *Voyez* BUIS.

BOULEAU, *Betula*, Dod. Pempt. 839, J. B. 1, 148. *Betula alba*, Linn. 1393. C'est un arbre qui vient droit, et qui, lorsqu'on le laisse croître, s'éleve jusqu'à soixante à soixante-dix pieds de hauteur, sans avoir une grosseur proportionnée; il n'est qu'un arbrisseau dans les terrains montagneux, pierreux et arides, ou lorsqu'on le tient en taillis. Il a plusieurs

écorces ; l'extérieure est épaisse, raboteuse, très-blanche ; la seconde est mince, lisse, luisante, satinée, blanchâtre. Quelques-uns ont pensé que les Anciens, avant le siecle d'Alexandre-le-Grand, et même depuis les Gaulois, se servoient de cette derniere et fine écorce comme de papier, sur lequel ils écrivoient ou gravoient leurs pensées avec un poinçon. Le bois du tronc est blanc, et ce tronc est nu dans les trois quarts de sa longueur ; il soutient une cime médiocre, ovale, médiocrement ramifiée, et à rameaux pendans ; ses feuilles sont alternes, ovales, un peu triangulaires, pointues, finement dentelées à leur contour, un peu épaisses, d'un vert clair en dessus, blanchâtre en dessous, odorantes, d'une saveur amere ; les rameaux qui portent les feuilles sont très-menus, extrêmement flexibles, glabres, d'un brun rougeâtre, et souvent parsemés de très-petits points blancs, comme résineux. Cet arbre porte des fleurs mâles et des fleurs femelles, séparées et attachées à différentes parties de l'arbre ; les fleurs mâles sont disposées en forme de chaton assez long, cylindrique, grêle, un peu lâche et pendant, portées sur un filet commun, et composées de petites étamines ; savoir, quatre dans chaque fleur, et trois fleurs sur un même calice ; les fleurs femelles sont plus grosses, elles sont oblongues et paroissent sous la forme d'un cône écailleux : les jeunes fruits poussent en même temps que les chatons et sur les mêmes branches, mais dans des endroits séparés. Chaque fruit contient dans sa maturité des semences aplaties ou bordées de deux petites ailes membraneuses.

Cet arbre est commun dans les bois de la France et dans toute l'Europe Septentrionale. Quoique le *bouleau* se plaise particuliérement dans les bonnes terres humides, il vient cependant aussi dans les terrains stériles : on l'a vu réussir dans des endroits où tous les autres arbres périssoient. M. le *Baron de Tschoudi* dit que ceux qui ont des terrains crayeux, arides et pierreux, ne sauroient mieux faire que d'y établir des taillis de *bouleaux*. Cet arbre est le dernier que l'on trouve vers le Pôle Arctique ; c'est le seul que produise le Groënland.

Linnæus fait mention du *bouleau nain*, *Betula nana*, Linn., qui se plaît sur les hautes montagnes les plus arides de la Laponie, et n'exige presque aucun fond de terre. Il n'a que deux à trois pieds de hauteur, et supporte bien le froid des hivers les plus rigoureux. Le *bouleau nain* est remarquable par la petitesse et la forme de ses feuilles, qui lui donnent un aspect agréable. Cette petite espece ne dédaigne pas les lieux humides des montagnes, même dans celles de la Suisse; son écorce est d'un rouge-brun.

On trouve dans l'Amérique Septentrionale, un *bouleau à feuilles de Marseau*, *Betula pumila*, Linn. C'est un arbrisseau un peu moins petit que le précédent; il a trois à quatre pieds de hauteur; son écorce est d'un brun grisâtre; ses rameaux sont pubescens.

On distingue aussi le *bouleau* appellé *merisier* par les Canadiens, *Betula lenta*, Linn. *Betula julifera, fructu conoïde, viminibus lentis*, Gronov. Virg., Duham. Les Canadiens font un grand usage de son bois; son écorce a un goût et une odeur aromatique assez agréable; ses feuilles sont oblongues, un peu échancrées en cœur à leur base, acuminées et doublement dentées en leurs bords; elles ressemblent en quelque sorte à celles du *merisier* ou cerisier des bois; cet arbre croît naturellement dans le Canada et la Virginie, c'est le *Sugar birch* ou *Black birch* des Anglois: on en tire une très-petite quantité de sucre. On trouve dans ces dernieres Contrées, et même en Laponie, le *bouleau* à canot, *Betula nigra*, Linn.; il est nommé ainsi, parce qu'on en fait en Canada de grands canots qui durent long-temps et qu'on nomme *pirogues;* c'est un bel arbre qui s'éleve encore plus que notre *bouleau;* ses feuilles sont plus grandes, un peu rhomboïdales, inégalement dentées en leurs bords, et d'un vert plus sombre ou noirâtre.

Lorsque le *bouleau* de France est à la hauteur des taillis, on en fait des paniers, des corbeilles et des cerceaux pour les tonneaux et pour les cuves; son bois est recherché pour faire des sabots. De jeunes *bouleaux* courbés de bonne heure, servent, en Suede et en Russie, à faire les jantes des roues, qui sont, dit-on, fort bonnes. Tout le monde sait que l'on fait

des balais d'un bon usage avec les menues branches de cet arbre. *Linder* donne une maniere de faire avec les feuilles de *bouleau* une couleur jaune propre à la peinture ; on peut communiquer cette couleur à la laine que l'on fait bouillir avec elles. Les feuilles sont d'un goût amer, et glutineuses. Les feuilles du *bouleau noir* de la Laponie donnent une plus belle couleur que celles de notre pays. Les semences du *bouleau nain* servent de nourriture aux *lémings*. Voyez *ce mot*. On peut retirer des chatons de cet arbre, une espece de cire, par un procédé semblable à celui qu'on emploie pour en retirer des graines de l'*arbre de cire*. Voyez *ce mot*.

Les Canadiens font avec l'écorce de la grande espece de *bouleau*, différens ustensiles et meubles qui durent long-temps ; son *liber* peut servir de papier ; nous en avons une quantité d'échantillons. En Suede et en Laponie on couvre, avec l'écorce du *bouleau*, les cabanes, et l'on en fait des especes de bouteilles. On peut vraisemblablement attribuer cette espece d'incorruptibilité de l'écorce des *bouleaux* à la partie résineuse dont elle est remplie ; aussi les Habitans des Alpes en font-ils des torches qui brûlent et les éclairent très-bien. Il n'est pas rare de rencontrer sous les climats glacés, vers le Pôle Arctique, des *bouleaux*, dont le bois, depuis un temps infini, est mort et détruit de vétusté, mais dont l'écorce subsiste seule, et conserve encore à l'arbre sa figure. En Norwege, où le *bouleau* est très-commun, c'est même le bois le plus ordinaire pour le chauffage. A Saint-Petersbourg, l'écorce intérieure de ce bois sert à tanner les peaux, et à faire des filets et des voiles pour des barques. Le *bouleau blanc* acquiert une telle grosseur chez les Kamtschadales, que l'on en construit de petites chaloupes ou canots d'une seule piece. Le *bouleau* de ce pays est beaucoup plus rempli de nœuds et d'excroissances que ceux d'Europe. Les Habitans se servent de ces nœuds pour faire des assiettes, des tasses et des cuillers. Ils font aussi grand usage de l'écorce, qu'ils dépouillent lorsqu'elle est encore verte ; et après l'avoir coupé menue comme le vermicelle, ils en mangent avec le *caviar* sec. Dans tous les villages de cette Péninsule, on voit toujours les femmes occupées à

hacher cette écorce avec leurs haches d'os ou de pierre. On la fait encore fermenter avec le suc ou la séve du même arbre, et cette boisson est fort de leur goût. En Russie, on retire *per descensum*, de l'écorce du *bouleau*, une huile empyreumatique, que l'on appelle dans le pays, *dioggot*, c'est-à-dire, huile ou goudron de *bouleau* : cette distillation s'opere dans des creux faits dans la terre.

Sur la fin de l'hiver, le *bouleau* est plein de suc, et répand des larmes. *Van-Helmont* observe à ce sujet un chose curieuse. Si on fait une incision à cet arbre près de la racine, la liqueur qui en sort est de l'eau pure, et insipide : si, au contraire, on perce jusqu'au milieu une branche de la grosseur de trois doigts, il en découle une liqueur qui a plus de saveur, qui est légérement acide et agréable, même sucrée : elle est vantée pour le calcul des reins et de la vessie, et pour le pissement de sang. Il faut recueillir cette liqueur avant que les feuilles paroissent ; car lorsqu'elles sont venues, elle n'est plus si agréable : lorsqu'elle a fermenté, elle devient bonne à boire, et comme vineuse ; elle a une agréable odeur, et peut se conserver une année dans des vaisseaux bien fermés, avec un peu d'huile par dessus. Les Bergers se désalterent souvent dans les forêts avec cette liqueur, sortant des mains de la Nature : d'un seul rameau, dit-on, distille quelquefois en un jour plus de huit ou dix livres de cette liqueur : on assure qu'elle enleve les taches du visage, si on l'en lave plusieurs fois par jour, et qu'on la laisse sécher sans l'essuyer.

Les *bouleaux* prennent leurs feuilles de très-bonne heure ; ainsi il convient d'en avoir quelques pieds dans les bosquets du printemps.

BOULEREAU, *Gobius niger*, Linn. *Jojet*, à Venise ; *Zolero*, à Gênes. Espece de *goujon* ou de poisson du genre du *Gobie*. On le trouve dans les mers d'Europe et d'Asie, près du rivage, et aussi dans les étangs salés. Sa chair est grasse et cassante ; on en fait cas à Venise, où l'on pêche communément ce poisson : sa longueur est d'environ un pied ; sa tête est grosse, et les mâchoires gonflées ; les yeux petits, rapprochés ; les prunelles bordées d'un cercle doré ; la gueule am-

ple ; les mâchoires garnies d'un double rang de petites dents, et deux groupes de pareilles au fond du palais ; le corps mou ; la peau glissante, quoique les écailles soient fermes ; le corps et les iris mouchetés ; la premiere nageoire dorsale a six rayons ; la seconde en a quatorze ; celle des pectorales, seize ou dix-sept ; les abdominales, chacune dix ou douze ; (les Pêcheurs Anglois prétendent que ces nageoires servent à ce poisson pour s'attacher aux rochers) ; celle de l'anus, douze ou quatorze ; la queue, quatorze à dix-huit ; elle est circulaire.

Boulerot. *Voyez* Goujon de mer.

BOULET DE CANON ou Couroupite de la Guiane, *Pekia fructu maximo globoso*, Barr. pag. 92. C'est le *Kourou Pitoutoumou* des Caraïbes ; *Pequea sive Pekia*, Pison, 1658, p. 141. Sa grosseur et la forme sphérique du fruit de cet arbre, lui a fait donner par les Créoles et les Negres le nom de *boulet de canon* : il est de la grosseur d'un boulet de trente-six. Quelques-uns le nomment *abricot sauvage*. L'écorce de ce fruit capsulaire et rond, est épaisse, dure, jaunâtre, madrée de gris, ayant dans sa partie supérieure un rebord circulaire ; sous la chair ou pulpe qui est fibreuse, on trouve une seconde capsule globuleuse, mince, cassante, partagée dans son intérieur en six loges par des cloisons membraneuses, et contenant dans chaque loge plusieurs semences arrondies, comprimées, nichées dans une pulpe succulente, d'une saveur acide. En agitant ce fruit desséché, les semences font du bruit. Les Sauvages aiment ce fruit ; mais les Blancs n'en font usage que dans les maladies de poitrine. La feuille de cet arbre est lisse, longue d'un pied sur quatre pouces de largeur, pointue, entiere, glabre, lisse et pétiolée ; sa nervure principale s'étend jusqu'à son extrémité ; les autres sont assez distantes entre elles, et obliques : les fleurs grandes, belles, couleur de rose, d'une odeur suave, et naissent en grappes droites, situées sur le tronc et sur les branches. L'arbre s'éleve à une grande hauteur ; le tronc a deux pieds de diametre ; le bois est blanc, mais rougeâtre à l'intérieur ; il est peu solide.

Pison dit qu'il y en a une autre espece que les Por-

tugais nomment *setim*, dont le bois ne se pourrit jamais, et qui seroit très-propre à faire des canots. *Voyez* la figure de l'arbre et du fruit dans l'*Appendix de Marcgrave, page* 293.

BOULETTE. *Voyez* GLOBULAIRE. On donne aussi le nom de *boulette* au *chardon échinope*. Voyez *cet article*.

BOUQUETIN. *Voyez* BOUC SAUVAGE.

BOUQUIN. Ce nom n'est guere en usage que parmi les Chasseurs, pour désigner le lievre mâle. *Voyez* LIEVRE.

BOURAGINÉES, *Borragines aut Asperifoliæ*. Les Botanistes donnent ce nom à une famille de plantes qui paroissent tenir un milieu entre les *Apocins* et les *Labiées*. La plupart sont herbacées et vivaces par leurs racines. Il y en a peu d'annuelles, et quelques-unes forment des arbres ou arbrisseaux qui quittent tous leurs feuilles dans l'année. Leurs racines sont rameuses et garnies de fibres : leurs tiges et branches sont rondes, les feuilles rudes au toucher : les fleurs sont hemarphrodites, completes, monopétales, à cinq étamines et un pistil, et succédées par quatre semences. Ces plantes comprennent la *bourrache*, la *consoude*, la *cynoglosse*, l'*héliotrope*, la *pulmonaire*, la *buglose*, l'*herbe aux viperes*, le *gremil*, *etc*. Voyez *ces mots*. La plupart sont mucilagineuses, presque sans goût et sans odeur : étant desséchées, elles fusent comme le nitre sur les charbons ardens.

BOURDAINE ou BOURGENE, ou AUNE NOIR, *Rhamnus frangula*, Linn. 280, Dod. Pempt. 784. *Alnus nigra baccifera*, C. B. Pin. 428, J. B. 1, 560. C'est un grand arbrisseau du genre du *Nerprun*, et qui croît principalement dans les lieux humides et les bois taillis. On en voit dans les bosquets : il porte des fleurs en rose, auxquelles succedent des baies rondes, divisées par une rainure qui les fait paroître comme doubles, vertes d'abord, ensuite rouges et noires lorsqu'elles sont mûres. Ses feuilles sont d'un beau vert, assez semblables à celles de l'*aune*, mais plus noirâtres, pétiolées, chargées de nervures paralleles, placées alternativement sur les branches. Son écorce est noire en dehors, d'un jaune safrané en dedans. Le bois de cet arbre est blanc, quelquefois jaunâtre et tendre; son

écorce est brune; on réduit ce bois en un charbon léger, fort sec, et estimé le meilleur pour la fabrique de la poudre à canon.

Il est permis au Commissaire-Général des Poudres, et à ses Commis, de faire exploiter dans les bois du Roi et autres, tant de *bourdaines* qu'il leur plaît, depuis l'âge de trois ans jusqu'à quatre, et en quelque temps qu'ils le jugent à propos, après toutefois en avoir obtenu la permission des Officiers des Eaux et Forêts, et avoir appelé les Gardes à la coupe.

Un quintal de ce bois, dit M. *Duhamel*, qui coûte à peu près quatre francs, ne produit que douze livres de charbons. Il y a des Provinces où les Cordonniers ne font point d'usage d'autres bois pour les chevilles de souliers. La seconde écorce, sur-tout celle de la racine de cet arbrisseau, est amere, un peu gluante, apéritive et employée par les gens de la campagne dans l'hydropisie et les fievres intermittentes; elle purge lorsqu'elle est desséchée; elle est émétique quand elle est verte. M. *Haller* dit qu'on peut tirer une huile de la graine de l'*aune noir;* elle sert à entretenir la lampe. Les baies de cet arbre, étant vertes, peuvent servir à teindre en vert des étoffes de laine. L'écorce teint en jaune.

BOURDON, *Bombylius*. Voyez *à la suite du mot* ABEILLE l'*article des* ABEILLES-BOURDONS.

BOURDONNEUR. Nom donné au *colibri*. Voyez *ce mot*.

BOURET DE MER. *Voyez à l'article* BUCCIN.

BOURGEON, *Gemma*. Les Cultivateurs donnent ce nom aux boutons ouverts ou développés que l'on observe sur les branches des arbres; ils disent que les arbres et les arbrisseaux bourgeonnent, lorsque leurs boutons grossissent et commencent à s'ouvrir. Ils appellent aussi *bourgeons* les jeunes pousses de l'année, et ils disent *ébourgeonner* un arbre, quand, pour le rendre plus vigoureux ou pour lui faire porter plus de fruit, ils retranchent des boutons à bois ou de jeunes pousses superflues. En Botanique, *bourgeon* et *bouton* sont synonymes. *Voyez aux mots* PLANTE, ARBRE, etc.

BOURG-ÉPINE. *Voyez* NERPRUN.

BOURGMESTRE. *Voyez* GOELAND *à manteau gris-brun*.

BOURLOTTE. Nom qu'en Bretagne l'on donne à une espece de ver blanc, dont on se sert pour amorcer le poisson.

BOURRACHE, *Borrago officinalis*, Linn. 197. *Borrago floribus cæruleis*, J. B. 3, 574, Tourn. 133. C'est une plante annuelle des plus usitées en Médecine, et que l'on cultive dans presque tous les jardins; elle s'y multiplie d'elle-même et s'y naturalise en quelque sorte. Sa racine est blanche, longue, de la grosseur du doigt, tendre et d'une saveur visqueuse; sa tige est velue, creuse, haute d'une coudée, branchue, cylindrique, creuse, succulente, hérissée de poils courts et rudes. Ses feuilles sont d'un vert foncé, larges, obtuses, hérissées de pointes fines et saillantes, rudes au toucher, pétiolées et opposées à la base, sessiles et alternes dans le haut: au sommet des rameaux naissent des fleurs d'une belle couleur bleue, (rarement blanchâtres ou de couleur de chair), en rosette d'une seule piece, formant une étoile, ou imitant la molette d'un éperon: les fruits contiennent quatre semences noires, presque semblables à des têtes de viperes.

La *bourrache* commune est, suivant quelques-uns, originaire d'Alep, et s'est répandue presque par-tout dans nos climats.

La *bourrache vulgaire*, dit M. *Haller*, est naturellement fade, visqueuse; et le lieu où elle prend naissance, lui procure des parties qui la rendent foiblement savonneuse.

Le suc de *bourrache* clarifié, évaporé au bain-marie, en consistance de miel épais, est du nombre de ceux qu'on nomme extraits savonneux, parce qu'ils se dissolvent en partie dans l'esprit de vin. Le suc de *bourrache*, distillé à feu nu, se boursoufle considérablement, donne un peu de flegme insipide, qui est bientôt suivi d'un esprit alkali volatil très-pénétrant; il passe ensuite une huile empyreumatique fétide et pesante; il reste un charbon fort léger qui se réduit assez difficilement en cendres; ces cendres lessivées donnent un alkali fixe déliquescent, tel que le fournissent la plupart des végétaux; le charbon lui-même lessivé avant l'incinération, fournit beaucoup de nitre,

quelque peu de sel marin et un sel alkali fixe déliquescent.

Il est clair, dit M. *Bucquet*, que de tous ces principes il n'y avoit dans le suc de *bourrache* que le flegme, la partie huileuse, le nitre, le sel marin, l'alkali fixe et la partie terreuse. A l'égard de l'alkali volatil, il est le produit du feu qui l'a formé aux dépens de l'alkali fixe et de l'huile, puisque ce produit, quoique très-volatil, ne passe qu'après le flegme, et quand la décomposition est déjà avancée ; d'ailleurs de quelque maniere qu'on opere pour séparer les sels contenus dans le suc de *bourrache*, on n'y trouve jamais d'alkali volatil.

Cette plante divise les humeurs épaisses et grossieres, rend le sang plus fluide, rétablit les secrétions et excrétions, et est utile dans toutes les maladies où il faut éviter les remedes chauds, comme dans la pleurésie, la péripneumonie, etc. Elle est estimée diurétique, adoucissante, expectorante et béchique. Les fleurs de *bourrache* sont mal-à-propos placées au nombre des fleurs cordiales ; lorsqu'elles sont seches, elles n'ont guere de vertu ; aussi dans l'hiver ordonne-t-on préférablement les racines de la *bourrache*, parce qu'étant fraîches elles ont toute leur vertu. On est assez dans l'usage de mettre ses fleurs sur les salades, avec celles de la *capucine*, pour les orner par leurs belles couleurs.

Il y a plusieurs autres especes de *bourraches :* 1.° La *bourrache* des Indes Orientales, *Borrago Indica*, Linn. ; la corolle, qui s'épanouit en Juillet, est d'un bleu pâle ou légérement purpurine, et marquée intérieurement de cinq taches aurores, ou de couleur de rouille de fer. 2.° La *bourrache* d'Ethiopie, *Borrago Africana*, Linn. ; elle est très-rude au toucher ; sa fleur est petite, penchée, bleuâtre en dehors, jaune en dedans, avec cinq taches purpurines. 3.° La *bourrache* de Ceylan, *Borrago Zeylanica*, Linn. ; le calice de la fleur est velu, blanchâtre, point auriculé, et aussi long que la corolle. 4.° La *bourrache* de Candie, ou du Levant, *Borrago Orientalis*, Linn. ; cette espece croît naturellement aux environs de Constantinople ; *Tournefort* la désigne ainsi, *Borrago Constantinopolitana, flore reflexè*

cæruleo, *calice vesicario;* elle fleurit à l'entrée du printemps, avant l'entier développement de ses feuilles radicales.

A l'égard de la petite *bourrache* (*Omphalodes*), Voyez HERBE AU NOMBRIL.

BOURRE, *Tomentum*. Nom donné au poil de plusieurs quadrupedes, comme taureaux, bœufs, vaches, veaux, bufles, cerfs, chevaux, etc. On le détache par le moyen de la chaux, ou on le rase avec un long couteau, de dessus leurs peaux ou cuirs, lorsqu'on les prépare dans les tanneries ou qu'on les passe en mégie. La *bourre* sert à garnir des selles, des bâts, des chaises, des tabourets, des banquettes, etc. *Voyez l'article* POIL.

Il y a aussi la *bourre de soie :* c'est la *Filoselle* ou *Fleuret*, c'est-à-dire, cette partie de la soie qu'on rebute au dévidage des cocons, mais qu'on a l'art de filer et mettre en écheveaux comme la belle soie : on en fait des padous, des ceintures, des lacets, du cordonnet, etc. *Voyez à l'article* VER A SOIE.

BOURRE et BOURRET. Nom donné en quelques endroits, à la femelle et au petit *canard* domestique.

BOURREAU des arbres. *Voy. l'article* EVONIMOÏDE.

BOURRIQUE. Nom donné par le vulgaire à l'*âne*. Voyez *ce mot*.

BOURSE, *Tetraodon*. Nom donné aux Isles de France, de Bourbon et à Madagascar, à différentes especes de *Guapervas*. Voyez *ce mot*. Les poissons *bourses* ont des écailles très-fines, et semblables à des épingles ; leur pointe s'éloigne du corps ; cette direction devenoit indispensable dans ces poissons, qui enflent à volonté leur corps et le réduisent tout de suite en un très-petit volume.

BOURSE A BERGER ou TABOURET, *Bursa pastoris*, Linn. 903 ; *et major, folio sinuato*, C. B. Pin. 108. Cette plante annuelle croît naturellement dans les chemins, dans les lieux incultes et déserts ; sa racine blanche et fibreuse pousse une tige qui s'éleve à la hauteur d'une coudée, plus ou moins, selon les variétés ; ses feuilles inférieures ou radicales sont découpées comme celles du *pissenlit ;* celles qui embrassent la tige sont plus petites, garnies d'oreilles à leurs bases, ou sagittées ; ses fleurs sont petites, blanches,

en croix, et naissent au sommet des rameaux : à ces fleurs succede un fruit aplati, en forme de petite *bourse ;* (c'est une silique en cœur renversé) ; ce qui lui a fait donner le nom de *bourse à pasteur*.

Cette plante est mise par quelques Médecins au rang des rafraîchissantes et des vulnéraires astringentes ; elle est regardée comme spécifique dans le pissement de sang : la plante pilée ou une tente de charpie trempée dans son suc, arrête les hémorragies des narines ; la plante fraîche, pilée et appliquée sur les plaies récentes, arrête le sang et prévient l'inflammation. Mais M. *Haller* regarde le *tabouret* comme l'astringent le plus foible de sa classe crucifere ; il n'est, dit-il, point en usage. Les Méthodistes rangent le *tabouret* dans la section des *Thlaspi*. Voyez *ce mot*.

On a donné le nom de *drave printanniere*, *Draba verna*, à la petite espece de *bourse à berger* qui croît sur les murs.

BOUSCARLE. Les Provençaux donnent ce nom à une *fauvette* qui est un peu plus petite que l'espece appelée *grisette ;* tout le dessus du corps est roussâtre ; le plumage inférieur est mêlé de blanc et de roux clair ; les pennes des ailes et de la queue sont noirâtres, bordées de roussâtre, *pl. enl.* 655.

BOUSIER ou BOUZIER, *Copris*. Le caractere de ce genre d'insectes est d'avoir les antennes en masse à feuillets, et de n'avoir point d'écusson entre les étuis, à l'endroit de leur origine ou de leur attache avec le corselet. C'est par ce dernier caractere qu'ils different des scarabées proprement dits ; outre ce caractere particulier, tous les insectes de ce genre ont un certain port que leur donnent leurs longues pattes ; celles sur-tout de la derniere paire sont fort longues ; en sorte qu'il semble que ces animaux soient montés sur des échâsses : quelques especes ont une corne sur la tête ; d'autres en ont deux ; leur usage n'est pas aisé à déterminer, peut-être leur servent-elles pour s'enfoncer plus aisément dans les bouzes de vaches, les fientes d'animaux et les immondices les plus sales, où on les trouve ordinairement. C'est-là que ces insectes déposent leurs œufs, que leurs larves éclosent, croissent et se métamorphosent. On en distingue de plu-

sieurs sortes, connues sous les noms de *capucin*, *hottentot*, *araignée*, *etc.*

BOUSSEROLE. *Voyez* RAISIN D'OURS.

BOUTARQUE ou POUTARGUE. Dans les Pays Méridionaux on donne ce nom à une préparation d'œufs de poisson. *Voyez à l'article* MUGE.

BOUT DE PETUN ou ANI des Brasiliens, *Crotophagus*. Oiseau du LIIe genre, de la Méthode de M. *Brisson*; on en distingue deux especes; savoir : Le *grand bout de petun*, pl. enl. 102, fig. 2, ou l'*ani des paletuviers*. Le *bout de petun* petit, ou l'*ani des savannes*. Le premier est à peu près du double plus grand que le deuxieme : celui-ci est gros à peu près comme un fort merle. Ces oiseaux sont propres au nouveau Continent. Ils sont fort communs dans l'Amérique Méridionale, au Brésil, à Cayenne et à Saint-Domingue, etc. Les Créoles ont donné à ces oiseaux le nom de *bout de petun*, *bout de tabac*, *diable des savannes*, *diable des paletuviers*; on les a nommés aussi *bouilleurs de Canari*, parce que, dit-on, leur cri ressemble au bruit que l'eau fait en bouillant; cependant leur cri, ou si l'on veut, leur chant, est une sorte de sifflement toujours aigre et désagréable.

Les *anis* ou *bouts de petun*, vivent en troupes, et l'on prétend que plusieurs femelles se réunissent pour construire un nid dans lequel elles pondent, et où elles couvent en commun ; le nid est construit de brins de bois sec, sans garniture à l'intérieur, proportionné, dit-on, au nombre de femelles qui se sont associées pour le construire et y couver ; on prétend qu'il y a dans ce nid bannal des séparations qui distinguent leurs œufs en particulier. Quand les femelles quittent leurs œufs, elles les couvrent avec des feuilles. Les œufs sont de couleur d'aigue-marine uniforme, et sans taches. Les femelles font deux ou trois pontes par an ; elles nourrissent indifféremment tous les petits, auxquels elles donnent la becquée, et les mâles aident à fournir les alimens. Ces oiseaux réunis, même dans le temps des amours, contre ce qui est ordinaire aux autres oiseaux, vivent également en société dans le reste de l'année; les compagnies sont composées depuis huit à dix individus jusqu'à vingt-cinq.

Le

Le plumage des *anis* est noir dans les deux especes; mais la nuance est plus foncée, et les reflets de violet et de vert-doré sont, suivant les aspects, plus sensibles, plus vifs et plus étendus dans la grande espece. Le bec et les pieds sont noirs; le bec est court, crochu, plus épais que large; la mandibule supérieure est déprimée sur les côtés, et relevée en demi-cercle tranchant: les plumes de la queue sont au nombre de dix; les doigts longs, arrondis et placés deux en avant et deux en arriere.

Ces oiseaux ont le vol court et peu élevé; ils se posent plus souvent sur les buissons que sur les grands arbres; ils se placent très-près les uns des autres; l'instinct social a beaucoup d'impulsion sur tous leurs mouvemens. Ils se nourrissent de graines, d'insectes et de reptiles; comme les pies, ils se perchent sur les bœufs, pour chercher les tiques et les autres insectes attachés au cuir de ces animaux; ils ne sont ni farouches, ni craintifs; on les approche aisément; mais on en tue peu, parce que leur chair n'est pas mangeable, et qu'ils ont, même vivans, une odeur désagréable. L'*ani* s'apprivoise aisément, il apprend à parler, et dans l'état de liberté il ne fait aucune sorte de tort.

BOUTIS. Terme usité dans la chasse du *sanglier*. Voyez le *Tableau alphabétique des termes de Vénerie* à la suite de l'*article* CERF.

BOUTON D'ARGENT. Nom que les Jardiniers Fleuristes ont donné à la *ptarmique à fleurs doubles*. On connoît le *bouton d'argent* d'Angleterre dont la racine est une patte ressemblante à celle de l'asperge, et la feuille à celle du fraisier.

BOUTON DE MER. Nom que l'on donne à l'*oursin*. Voyez *ce mot*.

BOUTON D'OR et BOUTON BLANC. *Voyez* IMMORTELLE et PTARMIQUE. *Voyez aussi l'article* HERBE BLANCHE.

BOUTON et BOURGEON. Voyez *ces mots* dans le *Tableau alphabétique*, *etc.* de l'*article* PLANTE.

BOUTON GRIS. Nom donné par M. l'*Abbé Dicquemare* à un corps marin et animal, dont le nom fait

presque seul la définition extérieure. *Journ. de Phys. Juill. 1783.*

BOUT-SALLICK. C'est le *Coucou* brun et tacheté de Bengale. *Voyez* COUCOU.

BOUTURE. Voyez à l'*Alphabet des termes* à la suite du *mot* PLANTE.

BOUVERET et BOUVERON. *Voyez à l'article* BOUVREUIL.

BOUVIER. *Voyez* GOBE-MOUCHE (Oiseau).

BOUVREUIL, *pl. enl.* 145, *fig.* 1, le mâle; *fig.* 2, la femelle; PIVOINE de *Belon*, *Pyrrhula.* Genre d'oiseau un peu plus gros que le moineau appelé *pierrot*, et que ses couleurs mâles et foncées rendent agréable: le dessus de la tête est d'un noir brillant; le dessus du cou, le dos et les plumes scapulaires sont de couleur cendrée, très-légérement teintes de roux; le croupion est blanc, ainsi que le bas-ventre; les ailes et la queue d'un noir lustré et à reflets violets. Le mâle a toute la poitrine, le cou et les joues d'une belle couleur rouge: (chez la femelle cette partie du plumage est de couleur brune vineuse;) son bec est noir, gros, court, fort, convexe en dessus et en dessous, et la partie supérieure est courbée en en-bas à son extrémité; ses ongles sont noirs, et ses pieds bruns.

Les *bouvreuils* aiment les pays montueux et boisés. Ils passent l'été dans les bois, vivent de grains, font leur nid sur les buissons, et le composent de mousse en dehors; de laine, de plumes, etc. à l'intérieur. La femelle pond communément quatre œufs, d'un blanc teint de bleuâtre, et tachetés vers le gros bout de violet et de noir. En hiver, ces oiseaux se répandent par bandes dans les plaines; on les prend alors avec des nappes. Cet oiseau, pendant le printemps, fait un grand dégât dans les vergers; il aime beaucoup les premiers boutons qui précedent les feuilles et les fleurs des pommiers, poiriers, pêchers et autres arbres, auxquels il cause de grands dommages: aussi les Normands l'appellent-ils *bourgeonnier* ou *ébourgeonneux;* le *bouvreuil* est un des oiseaux qui réunit le plus d'agrémens: il plaît par la beauté de son plumage, par ses mœurs sociales et par la douceur de son chant. On l'éleve

facilement en cage; mais sa belle couleur rouge s'y affoiblit. On en a vu qui y prenoient un plumage presque totalement noir, et d'autres presque tout blanc. Le *bouvreuil* est susceptible d'attachement et d'une belle éducation; il apprend, sans beaucoup de peine, à imiter le son de la flûte, et à répéter des airs. Son chant est agréable, mais cependant moins fort que celui de la *linotte*. On dit que la femelle chante aussi bien que le mâle: si cela est vrai, c'est une des exceptions que la Nature se plaît à mettre aux regles générales, pour répandre plus de variétés dans ses productions. Suivant M. *de Salerne*, le *bouvreuil* est appelé *bouvreux*, *bourgeonnier* en Basse-Normandie; *bœuf*, *pinçon-maillé* en Sologne; *choppard*, *grosse tête noire* en Picardie; *pive* en Provence; *pivane* en Berry; *pion* ou *piene* en Lorraine; *pinçon d'Auvergne* en Saintonge; et ailleurs *pinçon rouge*, *siffleur*, *flûteur*, *groulard*, *perroquet de France*, *écossonneux*, *rossignol-monet.*, *civiere*, *tapon*.

Parmi l'espece du *bouvreuil*, on distingue: Le *bouvreuil tout noir et à bec blanc* de la Guiane. Le *bouveron* ou *petit bouvreuil noir* d'Afrique; il a trois bandes blanches sur la tête; la partie antérieure du cou, et le dessous du corps d'un beau blanc; les plumes du bas-ventre, jusqu'au dessous de la queue, sont longues, contournées, frisées à contre-sens. On trouve aussi dans le Brésil: Le *bouveron* à plumes plus ou moins frisées, *pl. enl.* 319, *fig.* 1. Le *bouvreuil bleu* d'Amérique, *Voyez* BEC ROND. Le *bouvreuil d'Hambourg*, Voyez HAMBOUVREUX. Le *bouveret* ou le *bouvreuil* de l'Isle de Bourbon et du Cap de Bonne-Espérance, *pl. enl.* 204: ils ont le dessous du corps blanc, le dessus et la queue de couleur orangée; le bec brun et les pieds rougeâtres. Le *bouvreuil huppé* d'Amérique; il est beaucoup plus gros que les nôtres; une belle huppe noire s'éleve sur sa tête; le dessus du corps, les ailes et la queue sont d'un rouge d'écarlate; le dessous du corps est d'un bleu éclatant; son bec est blanc. Le *grand bouvreuil noir* d'Afrique, est de la taille de notre gros-bec; tout son plumage est noir, excepté une petite tache blanche au milieu des ailes; le bec et les pieds d'un gris-blanchâtre. Le *bouvreuil noir* du Mexi-

que, à bec rond, noir et blanc. Les *bouvreuils violets* et à bec rond de la Caroline et de Bahama ; ceux de Bahama ont la gorge, la queue et les sourcils rouges.

BOYAUX, *Intestina*. Nom donné aux intestins. Il y a des animaux dont les *boyaux* sont utiles dans le Commerce, après avoir été préparés par les *Boyaudiers*. Tout le monde connoît les cordes de violon, de basse et d'autres instrumens de Musique. *Voyez* la maniere dont les Ouvriers s'y prennent pour fabriquer les cordes à boyau, *à la fin de l'article* AGNEAU, et dans le *Diction. des Arts et Métiers*.

On a donné le nom de *boyau de chat* à l'*ulva intestinalis*. Voyez *à l'article* ULVE.

BRAC. C'est le *Calao* d'Afrique. *Voyez à l'article* CALAO.

BRACELETS, *Armillæ*. On voit dans les Cabinets ces ornemens des Anciens : ils paroissent avoir été du goût de presque toutes les Nations. On les a portés autrefois au haut du bras, quelquefois aussi on mettoit de semblables anneaux aux jambes. Ils ont été des marques arbitraires d'honneur ou d'esclavage ; c'étoient quelquefois des récompenses de la valeur. Il y en a eu de fer, d'ivoire, d'argent, de cuivre jaune et de lames d'or. On a trouvé à Store, près de l'Isle Adam, dans un endroit appelé le *Camp de Jules-César*, des squelettes humains qui avoient encore des hausse-cols, des *bracelets* et des anneaux d'un cuivre comme doré, où l'on suspendoit des bulles d'or ou d'argent. Les Sauvages en ont de coco ou de coquilles. On sait que le goût du luxe et de la parure n'est pas moins vif chez les Sauvages que parmi les hommes policés. N'a-t-on pas vu des peuples barbares vendre leurs parens, même leurs peres, leurs meres, leurs femmes et leurs enfans pour posséder des *bracelets* de verroterie ? etc.

BRADYPE. *Voyez* PARESSEUX.

BRAI. *Voyez* POIX LIQUIDE *aux articles* PIN *et* SAPIN. Le *brai* sec est l'*Arcançon*.

BRAINVILLIERS. *Voyez* SPIGELIA.

BRAIRE, BRAIEMENT. Nom du cri rauque, bruyant et discordant que pousse l'*âne*, lorsque le désir,

l'impatience ou le besoin le pressent. *Voyez à l'article* ANE.

BRAMIE, *Brami*, Rheed. Mal. Plante qui croît dans l'Inde et au Malabar, dans les lieux humides; elle est rampante comme certaines *gratioles;* ses tiges sont d'un vert rougeâtre, ses feuilles presque semblables à celles du *Gratiola monniera* de *Linnæus;* les fleurs sont monopétales, bleues, solitaires, axillaires. Le fruit est une capsule conique, environnée par les feuilles du calice uniloculaire, et qui contient beaucoup de semences menues.

BRANCHES, *Rami*. Voyez *ce mot* dans le *Tableau alphabétique, etc. à l'article* PLANTE.

BRANCHIALE. *Voyez à l'article* LAMPROIE.

BRANCHIES. Se dit des *ouïes* des poissons. *Voyez* POISSON.

BRANC-URSINE. *Voyez* ACANTHE.

BRANDHIRTZ. *Voyez à l'article* CERF.

BRAQUE. Nom donné à une race particuliere dans l'espece du *chien*. Voyez ses caracteres *à l'article* CHIEN.

BRASIL. Les Mineurs Anglois donnent ce nom à une marcassite souvent lamelleuse, mais unie et semblable au laiton ou au cuivre jaune. *Voyez* MARCASSITE.

BRASSICAIRES. Ce sont les *Papillons* du chou. *Voyez* CHENILLE DU CHOU.

BRÉANT ou BRUANT. *Voyez* BRUANT.

BREBIS. *Voyez à l'article* BÉLIER.

BRÉCHITE ou GOUPILLON DE MER. M. *Guettard* donne ce nom à un fossile qui pourroit être regardé comme une sorte d'*arrosoir marin*, mais d'une espece singuliere. Le caractere générique de ce polypite ou polipier fossile, est d'être d'une figure conique, et d'être percé de trous en son sommet, d'avoir des crêtes circulaires et des stries longitudinales.

BRÉDE de Malabar. C'est l'*Amarante épineuse*. On remarque entre les fleurs, qui sont disposées en épis verdâtres, quelquefois purpurins, droits, plusieurs écailles en alêne et spinuliformes : cette plante se trouve à Amboine, à Ceylan, et en Amérique dans les Antilles.

BREDIN. *Voyez* Lepas.

BREHAIGNE, *Infecundus*. Mot populaire reçu en Vénerie, et qui exprime que la biche ou un autre individu femelle est stérile et n'engendre point. *Voyez à l'Article* Cerf.

BREHÉME. *Voyez* Melongéne.

BREHIS. Nom d'une *licorne* quadrupede, de la grandeur d'une chevre, et que l'on dit se trouver à Madagascar. Son existence est une chimere, ainsi que celle de la *licorne* terrestre, appelée *camphur*. Voyez *ce mot*.

BRÊME, *Cyprinus (latus)*; en Angleterre, *Bream*; en Allemagne, *Brassem*; en Suede, *Brax*; *Brama*, Linn. Poisson du genre du *Cyprin*; il se trouve dans les eaux douces de l'Europe, notamment dans les lacs et dans ceux qui confluent aux embouchures des grandes rivieres: on le pêche plus fréquemment au printemps que dans les autres saisons. Ce poisson a le corps large et aplati latéralement; il y en a d'un pied de long et même plus. Le dessus de la tête est presque noir; la gueule est petite, et les levres sont grosses; on distingue plusieurs dents qui sont crochues; la langue est fixée au palais et rouge; les iris des yeux de couleur d'or, quelquefois argentés; le dos très-convexe; la ligne latérale courbe; les écailles grandes et en recouvrement, disposées sur des lignes parallèles, d'une couleur jaune pâle et mêlée de brun; celle du ventre est argentée. La nageoire dorsale, qui a douze rayons branchus, est d'un gris foncé, avec une bordure noire; les pectorales ont chacune dix-sept rayons; les abdominales en ont neuf ou dix; celle de l'anus, qui est noirâtre, en a vingt-sept; celle de la queue, qui est fourchue, en a dix-neuf. La chair de ce poisson est blanche et délicate; mais elle paroît désagréable, si le poisson a été pêché dans des eaux fangeuses. La *brême* que les Pêcheurs nomment *gardonnée*, n'est qu'une jeune *brême* qui a les écailles plus brillantes à cet âge.

Brême de mer ou Brame, *Sparus Rhomboïdes*, Linn. *Perca Rhomboïdes*, Catesb. Poisson du genre des *Spares*; il se trouve dans les mers de l'Amérique. Le dos est sillonné par une espece de canal comme dans

les *sciènes*. Les mâchoires sont garnies de dents obtuses ; une tache noire entre les nageoires pectorales et la dorsale ; celle-ci a vingt-trois rayons, dont les douze premiers sont épineux ; les pectorales en ont chacune seize ; les abdominales six, dont un épineux ; celle de l'anus quinze, dont trois épineux ; celle de la queue vingt. Le corps est de couleur jaune, marqué longitudinalement de plusieurs lignes qui le font paroître strié. Les trois dernieres especes de nageoires sont rousses. On estime la chair de ce poisson bonne à manger.

BRENACHE ou BERNACHE. *Voyez* OIE NONNETTE.

BRESILLET et BRESILLIOT. *Voyez à l'article* BOIS DE BRÉSIL.

BRESLINGE. Nom d'une race de *Fraisier*. Voyez *cet article*.

BRESSDIUR. Espece d'*Ours* de Norwege. *Voyez* OURS.

BREVE. Nom donné à des oiseaux de l'ancien Continent, qui, dans la Méthode de M. *Brisson*, sont du genre XXII : ce sont des *merles*, mais qui ont le bec plus épais, plus fort ; les jambes beaucoup plus longues, et la queue et les ailes au contraire beaucoup plus courtes que les autres oiseaux du même genre. On en distingue quatre ou cinq especes : 1.° La *breve* de Bengale, *pl. enl.* 258, qui est le *merle vert* des Moluques de M. *Brisson ;* sa gorge est noire : une variété est la *Breve* de Bengale à gorge blanche. 2.° La *breve* du Ceylan ; c'est la *Pie à courte queue* des Indes Orientales, d'*Edwards*. 3.° La *breve* de Madagascar ; c'est le *Merle* des Moluques, *pl. enl.* 257. 4.° La *breve* de Malaca. (*Voyag. aux Indes.*) 5.° La *breve* des Philippines ; c'est le *Merle vert à tête noire* des Moluques, de M. *Brisson*, pl. enl. 89.

BRIDÉ, (le) *Chætodon capistratus*, Linn. *Piscis militaris, Soldaten or Klipvisch*, Ruysc. Poisson du genre du *Chétodon ;* il se trouve dans l'Océan Atlantique, sous la Zone torride. *Gronovius* a décrit un de ces poissons ; il avoit trois pouces et un quart de longueur ; la mâchoire inférieure plus longue que celle de dessus, et toutes deux garnies d'une multitude de petites dents oblongues ; les yeux assez grands ; les

opercules des ouïes lisses et écailleux. La nageoire dorsale garnie de douze rayons épineux, et de douze autres flexibles et rameux ; les pectorales ont chacune quatorze rayons ; les abdominales en ont six, dont le premier est épineux ; celle de l'anus en a dix-huit, dont les deux premiers sont forts et épineux ; celle de la queue, qui est arrondie, offre dix-huit rayons. Les lignes latérales offrent un arc convexe. Le corps et la tête sont recouverts de grandes écailles lisses ; le fond de la couleur est jaunâtre. Il y a sur chaque côté du corps, vers l'extrémité de la nageoire du dos, deux taches noires, grandes, et une blanche ; la partie supérieure des côtés est marquée de plusieurs lignes obscures, paralleles entre elles, et qui s'étendent obliquement : une partie allant de la nageoire dorsale aux opercules, et l'autre allant en sens contraire du dos à la nageoire de l'anus ; en sorte qu'elles coupent les premieres, et forment une suite d'angles continus sur les surfaces latérales du corps.

BRIDÉ, *Sparus capistratus*, Linn. M. *Daubenton* donne ce nom à un poisson du genre du *Spare ;* il se trouve dans les mers de l'Amérique. Les écailles sont disposées à l'aise, et bordées antérieurement de deux petites bandes blanchâtres, qui, par leur jonction, forment un angle droit, de maniere que le corps du poisson paroît marqué d'un réseau blanc. Les deux premieres dents de la mâchoire de dessus, et les quatre premieres dans celle de dessous, sont beaucoup plus grandes que les autres ; la nageoire dorsale est très-longue et garnie de vingt rayons, dont les neuf premiers sont épineux ; les pectorales en ont chacune douze ; les abdominales six, dont un est épineux ; celle de l'anus seize, dont le premier est épineux ; celle de la queue en a quatorze.

BRIGNOLIER. *Nicolson* dit qu'on en distingue deux especes à Saint-Domingue, l'un à fruit jaune, et l'autre à fruit violet ou d'un rouge-violet. Les feuilles sont longues, terminées en pointe, assez épaisses et bien nourries, verdâtres et luisantes en dessus, lanugineuses en dessous ; ses fleurs petites, blanches, épaisses, serrées par bouquets les unes contre les autres ; elles se changent en un fruit oblong, de la

forme d'une olive, mais plus petit, mou, charnu, un peu aigrelet. On en mange les fruits avec plaisir.

BRIN D'AMOUR. Suivant l'Auteur de l'*Essai sur l'Hist. Natur. de Saint-Domingue*, c'est un végétal dont la tige a deux pouces de diametre, et sept à huit pieds de hauteur ; elle est verte, cylindrique, tendre, spongieuse, couverte d'aiguillons très-fins et très-aigus ; ses branches sont disposées alternativement autour de la tige ; elles se subdivisent en plusieurs petites branches, au bout desquelles sont placées des feuilles tendres, luisantes, d'un beau vert foncé en dessus et mat en dessous, découpées largement sur les bords, longues de huit à neuf pouces, sur six de largeur, terminées en pointe, portées sur une grosse queue de quinze à dix-huit lignes de longueur, couvertes d'un duvet fin et piquant, qui s'insinue profondément dans la peau lorsqu'on y touche, et excite une démangeaison très-cuisante, qui dure cinq à six heures. Les nervures de ces feuilles, ainsi que la côte à laquelle elles aboutissent, sont garnies de petits aiguillons jaunâtres, très-piquans. Autour de sa tige et des principales branches, naissent de petites fleurs d'un rouge de carmin, très-agréables à la vue, qui deviennent bientôt de petites baies sphériques, grosses comme un grain de groseille, transparentes, blanches, luisantes, attachées à un long pédicule : elles renferment deux ou trois petites graines oblongues, environnées d'une substance douce, agréable. On dit que ces fruits excitent à l'amour. Cette plante croît dans les endroits secs et rocheux à Saint-Domingue.

BRIN BLANC et BRIN BLEU. Noms donnés par quelques-uns à des especes de *colibris à longue queue ;* le premier est de Cayenne, et l'autre du Mexique. *Voyez* COLIBRI.

BRINDONES. Fruit des Indes Orientales, et dont les Portugais, établis à Goa, ont fait pendant long-temps un commerce assez considérable, sa pulpe étant d'usage en teinture, et son écorce servant à la confection du vinaigre de ce pays. Le *brindones* est rougeâtre en dehors, et d'un rouge de sang en dedans. Il conserve toujours sa couleur intérieure, ainsi que son goût, qui est assez âcre ; mais à mesure qu'il

mûrit, il devient noirâtre à l'extérieur. On en mange quelquefois, mais rarement. *Ray. Hist. Plant. 1831.*

BRISE-OS. *Voyez à l'article* CHIENDENT. On a donné aussi le nom de *brise-os* à l'oiseau *orfraie*. Voyez *ce mot*.

BRISSOIDES ou BRISSITES. Non donné à un genre d'*Oursins* devenus fossiles. *Voyez l'article* OURSIN.

BRIZE, *Briza*, Linn. Nom donné à un genre de plantes unilobées de l'ordre des *Graminées* : on en distingue plusieurs especes : 1.° La *brize* très-grande, *Briza maxima*, Linn. 103, celle que l'on cultive dans les jardins, qui est originaire d'Italie et qui s'est naturalisée et très-multipliée en France : sa tige est grêle, cylindrique, longue d'un pied ou environ, terminée par un panicule de deux à sept épillets fort gros, lisses, panachés de blanc et de vert, pendans et composés chacun de cinq à sept fleurs. 2.° La *brize* tremblante, *Briza tremula* ; la mobilité des panicules de cette plante lui a fait donner le nom qu'elle porte : elle produit un effet agréable dans les bouquets des Dames au moment qu'elles dansent. Il y en a deux variétés : l'une, *Briza media*, Linn. 102 ; l'autre, *Briza minor*, Linn. 103 : elle est annuelle ; les épillets sont ovales ou triangulaires, mêlés de blanc ou de violet, composés de cinq à sept fleurs : elle croît dans les prés secs. 3.° La *brize amourette*, *Briza eragrostis*, Linn. 103 ; elle croît dans les lieux sablonneux ; ses épillets sont lancéolés, d'un vert-brun, olivâtre ou violet : ils contiennent chacun quinze à vingt-cinq fleurs imbriquées sur deux rangs opposés ; on la trouve en France et dans d'autres régions de l'Europe Australe et tempérée. La *brize verdâtre* d'Espagne, *Briza virens*, Linn. La *brize* de la Caroline, *Briza Caroliniana*, Linn. ; elle se trouve aussi dans la Virginie. La belle *brize bipinnée* d'Egypte, *Briza bipinnata*, Linn. La *brize mucronée* de l'Inde, *Uniola mucronata*, Linn. La *brize en épi*, *Uniola spicata*, Linn. ; cette espece se trouve dans les lieux maritimes de l'Amérique Septentrionale.

BROCARD DE SOIE. Nom donné par les Curieux à une coquille du genre des *Rouleaux*. Sa couleur est gris de lin nué de couleur de chair, à bandes longitudinales de taches d'un rouge-brun, en forme de

réseau, et à deux zones de grandes taches de même couleur. Sa tête est aplatie, et les orbes en sont un peu tuberculeux. *Voyez* ROULEAUX.

BROCHET, *Esox lucius*, Linn. Poisson du genre de l'*Esoce ;* il se trouve dans les lacs, étangs et rivieres. Il est remarquable par sa tête longue, de figure singuliere, aplatie dans sa partie antérieure depuis les yeux jusqu'au bout du bec, de forme carrée, et percée d'environ douze petits trous. Sa mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure, ayant sur les côtés environ treize trous, elle est armée de petites dents très-aiguës, alternativement fixes et mobiles ; il n'y en a point à la supérieure, mais il y en a deux rangs sur le palais. Le ventre du *brochet* est évasé et large. Il a le dos obscur, la queue fourchue, la ligne latérale assez droite, son ventre tacheté de points blancs et luisans ; ses yeux enfoncés dans leur orbite ; les iris sont mêlés de blanc, de noirâtre, de verdâtre et de jaune obscur ; les prunelles ovales et bleuâtres ; les narines sont placées devant les yeux, grandes, ouvertes, et ont deux orifices.

M. *Deleuze* observe que le *brochet* est du genre des *Poissons à nageoires molles :* celle du dos, formée de vingt-un rayons, est placée tout près de la queue, et il a quatorze rayons à la membrane des ouïes. Les rayons de la nageoire dorsale sont en partie fourchus à leur extrémité, et formés de deux osselets étroitement unis entre eux ; les pectorales ont chacune quinze rayons ; les abdominales, chacune onze ; celle de l'anus en a dix-huit ; celle de la queue en a dix-neuf. Les nageoires sont jaunâtres, tachetées de noir.

Ce poisson n'aime nullement les eaux salées ; il ne se trouve que rarement aux embouchures des rivieres, à moins qu'il n'y soit porté par l'impétuosité de l'eau ; alors il devient maigre et sec. Il est très-vorace, détruit les autres poissons, et pressé par le besoin, ceux de son espece ; il suit les carpes dans le temps où elles fraient, pour avaler leur frai. Ces poissons, dont la gueule est ample et fendue presque jusqu'aux yeux, sont si carnassiers, qu'ils s'efforcent d'avaler d'autres poissons presque aussi gros qu'eux ; ils commencent par la tête, et ils attirent peu à peu le reste du corps.

à mesure qu'ils digerent ce qui est dans leur estomac. On a vu de ces poissons d'égale force vouloir se dévorer l'un l'autre, et, l'un restant engagé dans la gorge de l'autre, s'étouffer réciproquement, et venir expirer sur le rivage. Le *brochet* s'élance avidement sur la grenouille et même sur le crapaud ; il les avale, mais il vomit ce dernier, ainsi qu'on en a fait l'expérience. On dit qu'il n'attaque point les grosses perches, parce qu'elles sont armées d'aiguillons qu'elles hérissent ; d'autres assurent qu'il les prend en travers, et les serre jusqu'à les étouffer.

La femelle du *brochet*, lorsqu'elle veut jeter son frai, (c'est en Mars et en Avril,) s'éloigne, dit-on, du lieu où elle a coutume de demeurer, de peur que ses œufs ne soient dévorés par d'autres *brochets* : ce qui paroît assez vraisemblable, vu que les mâles de plusieurs autres especes de poissons poursuivent les femelles qui sont prêtes à mettre bas, pour en avaler les œufs aussi-tôt qu'ils sont jetés.

Dans bien des pays on se garde bien, lorsqu'on empoissonne un étang, d'y jeter du *brocheton* ; car il s'en trouve toujours assez sans qu'on y en ait mis. On croit que cela vient de ce que les œufs du *brochet* se collent aux pattes ou aux cuisses du héron, s'en détachent ensuite lorsqu'il vient à la pêche dans un autre étang, et le peuplent ainsi de frai de *brochet*. Quelques-uns ont dit que quand un héron, ou un canard, ou quelqu'autre oiseau, après avoir avalé des œufs de *brochet*, venoient à fienter sur l'eau d'un étang, il naissoit des *brochets* de cette fiente remplie d'œufs intacts et féconds. On est dans l'usage, dans certains pays, d'enfermer les *brochets* dans des caisses de bois qu'on laisse flotter sur les étangs, et dans lesquelles on les engraisse en leur jetant de la nourriture.

Le *brochet* est rusé ; il se tient comme à l'affût contre le courant de l'eau, et lorsqu'il apperçoit quelque proie, il se jette dessus avec avidité. On dit que ce poisson vit très-long-temps : on cite pour preuve celui que l'Empereur *Fréderic II* jeta dans un étang avec un anneau d'airain passé dans les opercules de ses ouïes, et portant une inscription grecque ; on assure que ce *brochet* fut retrouvé deux cents soixante-deux ans

après : mais ce récit a bien l'air d'une fable. Le *brochet* est aussi un des poissons qui entend le mieux. On en a vu dans le vivier du Louvre, du temps de *Charles IX*, qui, quand on crioit *lupule*, *lupule*, se montroient et venoient prendre le pain qu'on leur jetoit.

Les *brochets* different entre eux pour la grandeur et pour la couleur, suivant l'âge et les lieux; il n'est pas rare d'en voir qui ont jusqu'à deux ou trois coudées de longueur. M. *Darcy*, ancien Contrôleur de la bouche de S. A. S. Mgr. le Prince *de Condé*, nous a dit avoir vu, chez le Prince *Lobkovitz* en Bohême, deux *brochets* qui pesoient chacun cinquante livres, et qui furent servis sur la table de S. A. S. Mgr. le Prince *de Conti*. On a trouvé quelquefois des tænia attachés aux intestins de ce poisson.

On appelle le petit *brochet* ou *brocheton*, *lanceron* ou *lançon;* son dos est verdâtre: le moyen, celui qui est gros comme le poing, *brochet* ou *poignard;* et le gros, qui a plus de dix-huit pouces entre œil et bat, *brochet-carreau*.

La fécondité de ce poisson est merveilleuse : on a compté dans un *brochet* femelle de moyenne grandeur, jusqu'à cent quarante-huit mille œufs. Ces œufs excitent des nausées et purgent violemment, aussi les gens du peuple s'en servent-ils quelquefois pour se purger.

La chair du *brochet* est blanche, ferme, et se divise par feuillets. Ceux des lacs et des grandes rivieres sont les plus estimés. Il n'est pas rare d'en voir dont la grosse arête et une partie de la chair sont d'une couleur verte; les gens friands estiment beaucoup cette variété. Le foie du *brochet* est très-bon à manger. On les prépare de plusieurs manieres, au court-bouillon, à la sauce d'anchois et à la Polonoise; on les frit, on les met en ragoût, ou on les farcit. Il y a des *brochets*, ainsi que quelques autres poissons, auxquels on a trouvé en même temps des œufs et une laite; d'où l'on peut conclure qu'ils étoient hermaphrodites. Comme ce poisson est fort vorace, et que par conséquent il court beaucoup, la pêche en est fort facile; il se prend de lui-même dans les filets ou mord à l'hameçon. Sa grande voracité lui a fait donner le surnom de *loup*

ou de tyran des eaux. On en a vu dévorer de petits chats et des chiens nouvellement nés que l'on avoit jetés dans un vivier. *Gmelin* dit qu'en Sibérie il y a des Pêcheurs qui font sécher les *brochets* à l'air libre au soleil, pour les conserver.

On emploie en Médecine les mâchoires et la graisse de *brochet* : cette derniere est fort en usage dans bien des pays, et on en oint la plante des pieds pour détourner les catarres et pour appaiser la toux. La mâchoire inférieure est, dit-on, spécifique dans la pleurésie. Ces *mâchoires* ont donné le nom aux *Pillulæ de mandibulla lucii.*

Le *brochet* s'appelle en Italie, *luccio* ou *luzzo* ; en Allemagne, *hecht* ; en Flandres, *snook* ; en Angleterre, *pike* ; en Suede, *giadda* ; en Turquie, *turna* ; à Bourdeaux, *luczi* ; en Anjou, *bequet* et *bechet.*

BROCHET DE MER. *Voyez* SPET. On donne aussi le nom de *brochet de mer* au *merlus.* Voyez *à l'article* MORUE.

BROCHET DE TERRE. C'est le *Lézard*, appelé *mabouja.* Voyez *ce mot.*

BROCOLIS. *Voyez à l'article* CHOU-FLEUR.

BROME ou DROUE, *Bromus.* Genre de plantes unilobées de la famille des *Graminées*, qui a beaucoup de rapport avec les *avoines* et les *fétuques*, et qui comprend des herbes dont les fleurs sont glumacées, et ont communément leurs épillets disposés en panicule, oblongs, plus ou moins cylindriques, contenant des balles florales, disposées sur deux rangs opposés et tout garnis de barbes, placées dans plusieurs especes sur le dos des écailles florales, un peu au-dessous de leur extrémité ; le fruit est une semence oblongue, convexe d'un côté, munie d'un sillon de l'autre, et enveloppée dans la balle florale qui tombe avec elle sans s'ouvrir.

Ce genre contient un assez bon nombre d'especes.

Il y a : Le *Brome seglin*, *Bromus secalinus*, *et mollis*, Linn. 112. Cette espece qui est haute de deux pieds, et qui croît sur le bord des champs, des chemins et sur les murs en Europe, offre plusieurs variétés. Le *brome rude* et *à barbes divergentes*, *Bromus squarrosus*, Linn. ; il se trouve dans les champs. Le *brome*

cathartique, *Bromus purgans*, Linn. : une espece croît dans le Canada ; une autre dont parle *Feuillée*, croît au Chili, et sa racine est purgative ; les Habitans de cette Contrée en font beaucoup d'usage en décoction. Le *brome à épillets nus*, *an Festuca* Haller ? *Bromus inermis*, Linn. ; cette espece, qui a beaucoup de rapports avec la fétuque flottante, croît en Allemagne et dans la Suisse. Le *brome des buissons*, *Bromus dumetorum*, Flor. Franç. ; c'est le plus grand de tous ; il se trouve dans les lieux couverts et les bois, en Europe. Le *brome à balles ciliées*, *Bromus ciliatus*, Linn. ; il se trouve dans le Canada. Le *brome stérile*, *Bromus sterilis*, Linn. 113 ; il croît dans les lieux incultes, en Europe ; une variété est la *Festuca avenacea sterilis elatior*, Bauh. Pin. 9. Une autre plus petite est le *Bromus tectorum*, Linn. Le *brome à tiges genouillées* du Portugal, *Bromus geniculatus*, Linn. Le *brome à petits épillets*, *Bromus giganteus*, Linn. ; malgré sa dénomination latine, il est moins grand que celui des buissons ; il se trouve sur le bord des champs montueux et pierreux, en Europe. Le *brome à épillets droits*, *Bromus pratensis*, *Festuca pratensis lanuginosa*, Bauh. Pin. 10 ; il est commun dans les champs et les prés secs, *an Bromus racemosus* ? Linn.

On distingue encore : Le *brome à panicules rougeâtres* d'Espagne, *Bromus rubens*, Linn. Le *brome en balais*, *Bromus scoparius*, Linn. ; cette espece croît en Espagne. Le *brome à épis dilatés* d'Espagne, *an Bromus Madritensis* ? Linn. Le *brome à épi roide* du Portugal, *Bromus rigens*, Linn. Le *brome triflore*, *Bromus triflorus*, Linn. ; cette espece croît dans les bois de l'Allemagne et du Danemarck. Le *brome à panicules épais* d'Italie et d'Espagne, *an Bromus stipoïdes* ? Linn. Le *brome rameux* du Levant et du Portugal. *Bromus racemosus*, Linn. 114. Le *brome corniculé*, *Bromus pinnatus*, Linn. 115 ; il se trouve dans les champs et les endroits montueux. Le *brome des bois*, *Bromus sylvaticus*, Fl. Franç. 1181. Le *brome à barbes en crête*, *Bromus cristatus*, Linn. ; cette espece croît dans la Tartarie et la Sibérie. Le *brome à épillets plats*, *Bromus distachyos*, Linn. ; il se trouve dans différentes Régions de l'Europe Australe. *

Forskal a découvert quelques autres *bromes* en Egypte.

BRONTIAS. Pierre fort célebre chez les Anciens, qui la nommoient aussi *batrachite* et *chélonite ;* ils prétendoient, mais sans aucun fondement, qu'elle tomboit des nuages avec la grêle. Le *brontias* n'est qu'une pyrite sulfureuse martiale, brunâtre à l'extérieur, striée du centre à la circonférence. Il y en a de différentes grosseurs. *Voyez l'article* PYRITE.

BROU, *Viride nucis corium.* C'est ainsi qu'on appelle l'enveloppe verte de la noix. *Voyez à l'article* NOYER.

BROUILLARD, *Nebula.* Espece de météore composé de vapeurs et d'exhalaisons, que la chaleur des rayons du soleil éleve insensiblement de la surface de la terre et des eaux, et qui retombent ensuite lentement de la région de l'air, en sorte qu'elles y paroissent comme suspendues.

Les *brouillards* ne sont le plus souvent composés que de parties aqueuses, alors ils n'ont point de mauvaise odeur, et ne sont point nuisibles à la santé ; mais quelquefois ils sont mêlés d'exhalaisons, comme cela est assez ordinaire dans les pays sulfureux et marécageux ; alors ils ont une mauvaise odeur, et sont très-mal-sains. Selon M. *Bourgeois*, les *brouillards* froids et glacés de l'hiver sont presque toujours nuisibles à la santé, quoiqu'ils ne soient pas chargés d'exhalaisons sulfureuses et putrides, parce qu'ils diminuent et suppriment en partie la transpiration insensible. Lorsqu'ils durent plusieurs semaines, on voit ordinairement régner à leur suite des maladies épidémiques très-dangereuses. Lorsque le *brouillard* est composé d'exhalaisons, et qu'il est tombé, on trouve quelquefois sur la surface des eaux une pellicule rouge, et même assez épaisse.

En général, les *brouillards* sont plus fréquens en hiver qu'en aucun autre temps, et plus sensibles le soir et le matin : lorsqu'ils paroissent, l'air est calme et tranquille, mais ils se dissipent dès que le vent vient à souffler. Les plus forts *brouillards*, dans nos climats, paroissent en automne et au printemps.

Quand les années sont pluvieuses, il tombe souvent en France des *brouillards* gras, que l'on croit causer aux

aux blés la maladie que l'on nomme *nielle*. Le *seigle* sur-tout se corrompt quelquefois à un tel point, que le pain dans lequel on en met, occasionne la gangrene. *Voyez au mot* BLÉ l'*article* des maladies du *blé*, ainsi qu'au *mot* SEIGLE les maladies de ce grain.

Les *brouillards* ne sont que de petits nuages placés dans la plus basse région de l'air, et les nuages ne sont que des *brouillards* qui se sont élevés plus haut. M. *de Saussure* dit que les *brouillards* sont formés par l'eau réduite sous la forme de vapeur vésiculaire.

Les objets qu'on voit à travers le *brouillard*, paroissent plus grands et plus éloignés; effet produit par la réfraction de la lumiere. Si le *brouillard* est fort délié et dispersé dans une grande étendue de l'atmosphere, on peut alors envisager le soleil à nu sans en être incommodé; mais alors cet astre paroît pâle, tandis que le reste de l'atmosphere est bleu et serein. Les Matelots donnent le nom de *brume* au *brouillard* qui se voit sur mer.

L'année 1783 est devenue mémorable dans une partie de l'Europe, notamment dans les Régions Septentrionales, par ses *brouillards* extraordinaires, notamment en Juin et Juillet; et comme ces *brouillards* avoient été précédés de la terrible catastrophe de la Sicile et de la Calabre, des idées sinistres de toute espece avoient préoccupé l'esprit du peuple; et combien dans ce sens le peuple n'est-il pas nombreux? Ces *brouillards* étoient dus aux saisons froides et humides qui avoient précédé; le soleil paroissoit d'un rouge de grenat; il en étoit de même de la lune. Cette année 1783 a été fertile en météores de toute espece.

BROUNE, *Brownea coccinea*, Linn. C'est un arbrisseau de la famille des *Légumineuses;* il croît dans les bois de l'Amérique Méridionale. Selon M. *Jacquin*, il est rameux; son bois assez dur et jaune; les fleurs sont grandes, de couleur écarlate, disposées six à dix ensemble par bouquets latéraux : le fruit est une gousse uniloculaire.

BROUSSIN D'ÉRABLE. *Voyez* ÉRABLE.

BRUANT, *pl. enl.* 30, *fig.* 1; en latin *Emberiza*. Le *bruant* des Ornithologistes est le *Verdier* en langue vulgaire; et le *verdier* des Oiseleurs et des gens de

la campagne est le *Bruant* des Ornithologistes. Le *bruant* est le *Verdelet* des Provençaux ; *verdat* en Sologne ; *verdoie* en Poitou ; *verdange* en Périgord ; *binery* dans l'Orléanois ; *bardeaut* en Guienne.

Le *bruant* a la forme, les couleurs du plumage, la chair délicate, la quantité de graisse et le bec de l'ortolan ; il est à peu près de la grosseur du moineau franc, mais il est plus alongé ; la tête, les joues, et la gorge sont plus ou moins jaunes ; le dessus du cou est olivâtre ; les plumes du dos et les scapulaires sont mêlées de roux, de noir et de blanc ; le croupion est marron clair ; la poitrine est jaunâtre ; le ventre d'un jaune sans tache ; les grandes plumes des ailes et de la queue sont, les unes brunes et bordées de gris-blanc, les autres sont olivâtres ; les pieds jaunâtres ; le bec et les ongles bruns ; l'iris couleur de noisette ; les jambes couleur de chair.

Le *bruant* fait son nid à terre, au milieu de quelque touffe d'herbes, d'autres fois il le pose sur un buisson fort bas ; il le compose à l'extérieur de foin, d'herbes seches, de mousse ; l'intérieur est garni de crin, de laine. La ponte est de quatre ou cinq œufs, tiquetés de brun sur un fond blanc ; il y a plusieurs pontes par an, et la derniere est en Août ou Septembre. En été, cet oiseau se retire en partie dans les bois ; en hiver, il se répand dans les plaines, s'approche des lieux habités, fréquente les haies, le bord des chemins : c'est dans cette saison qu'on le prend au lacet et avec des nappes.

Le caractere du *bruant* est d'avoir quatre doigts ; trois devant et un derriere, le bec conique et aigu, les bords des deux portions du bec rentrans en dedans ; la mâchoire supérieure est intérieurement armée d'un petit tubercule osseux qui sert à ces oiseaux pour briser les graines dont ils se nourrissent.

Le *bruant* est l'un de ces oiseaux qui, par son éducation privée, est admis dans l'intérieur de nos maisons ; son chant est agréable et répand la gaieté dans nos appartemens. On éleve cet oiseau facilement en cage et dans les volieres, en le nourrissant de *millet*, de *navette* et de *chenevis*.

On distingue plusieurs sortes de *bruants* :

Il y a : Le *bruant des haies*, ou *zizi*, *pl. enl.* 653, *fig.* 1 le mâle, *fig.* 2 la femelle ; en latin, *Emberiza, sepiaria* ; il n'habite guere que les Provinces Méridionales de l'Europe ; il se mêle volontiers avec les *pinçons* dont il imite le chant ; tantôt il se perche sur les arbres, tantôt il court sur les terres nouvellement labourées où il cherche sa picorée, mais les grains font le fond de sa nourriture. Le *bruant des prés* de France, *pl. enl.* 30, *fig.* 2, est surnommé *bruant fou*, parce qu'il donne plus aisément dans les piéges que les autres *bruants* ; c'est le *Circus stultus* d'Aldrovande, et le *Verdier fonette* de nos Oiseleurs. Le *bruant* du Canada est surnommé *cul-rousset*. Le *bruant familier* d'Asie, désigné ainsi par *Linnæus*, *Familiaris emberiza griseo maculata, apicibus recticum albis, dorso postico flavo*. Le *bruant* du Mexique, appelé *thérese jaune* ; pl. enl. 386, fig. 1. Le *bruant* de Surinam, indiqué sous le nom de *gonambouch* par *Seba*. Le *bruant* du Brésil, connu sous le nom de *guirnegat* ; on en trouve quelquefois chez nos Oiseliers ; ils l'appellent *moineau-paille*, nom qui donne une idée de la nuance de son plumage. Le *bruant* de l'Isle de Bourbon, ou le *bruant mordoré*. Le *bruant* de Saint-Domingue, surnommé l'*olive* ; la couleur dominante de son plumage est olivâtre. Le *bruant bleu* de Canada, est l'*Azuroux*.

BRUCHE, *Bruchus*. Genre d'insecte coléoptere, à antennes filiformes, dont le corselet et le corps sont arrondis en bosse ; ils ont six articles à toutes les pattes. On ne connoît guere que deux especes de ce genre, la *bruche à bandes*, et la *bruche sans ailes* ; toutes deux sont petites et vivent dans les champs et dans les maisons, de substances animales ou végétales, mais desséchées. On les trouve dans les tas de feuilles seches, dans le foin et dans les herbiers, même dans les animaux conservés dans les cabinets des Curieux.

La *bruche à bandes*, *Cerambix fur*, Linn., a une ligne et demie de long ; son corselet est chargé d'aspérités, couvert sur les côtés de poils blanchâtres ; ses étuis sont convexes, couverts de points enfoncés qui les font paroître comme striés, et traversés de deux

bandes de poils blancs fort courts ; les antennes sont beaucoup plus longues que le corps.

La *bruche sans ailes* est moins abondante que celle *à bandes ;* elle n'a qu'une ligne de long : comme tout son corps est arrondi, cet insecte ressemble à un petit globe mouvant ; ses antennes n'ont pas tout à fait la longueur de son corps qui est d'un brun luisant ; les étuis sont convexes, réunis ensemble, immobiles, et ils s'étendent en dessous du corps qu'ils enveloppent presque en entier.

La larve des *bruches* a six pattes ; elle est couverte de poils qui forment des anneaux alternativement bruns et alternativement blanchâtres. Pour se métamorphoser, elle creuse un trou dans le bois ou dans le carton, y entre et forme une coque en barillet oblong, d'un tissu serré, soyeuse, grise en dehors, satinée et de couleur de perle en dedans.

Ces insectes sont à craindre avant et après leur métamorphose, ils ne sont formidables que par leur nombre, encore n'endommagent-ils guere que les collections de grands animaux ; mais ils ravagent souvent les collections d'insectes, en s'introduisant dans leur corps et y vivant sans être vus.

On trouve les *bruches* en automne, au printemps et sur-tout en hiver ; c'est au milieu des plus grands froids pendant les jours les plus rigoureux de cette saison, dans le temps que les autres insectes sont morts ou engourdis, ou que leur race n'existe que dans les œufs et les chrysalides qu'ils ont laissés, que les *bruches* ont plus de vigueur et d'activité ; elles ont les mêmes craintes et les mêmes inclinations que les *dermestes*, par rapport à la lumiere qu'elles évitent, au bruit et au mouvement qu'elles redoutent ; rarement sortent-elles de leur gré pendant le jour, mais la nuit elles vont et viennent ; et c'est alors qu'on peut les appercevoir, en observant, la lumiere à la main, les collections d'animaux desséchés. Les excrémens des *bruches* sont grenelés, grisâtres ; leurs dépouilles velues, ceintes d'anneaux blancs et d'anneaux grisâtres ; l'un et l'autre très-peu volumineux, et déposés pêle-mêle aux bas des animaux que les *bruches* rongent.

BRUGNON ou BRIGNON. C'est une espece de *Pêche*. Voyez PÊCHER. Dans le commerce de l'Epicerie on donne le nom de *brugnoles* à des prunes de Provence séchées au soleil ; elles nous viennent dans des boîtes à la maniere des confitures seches. *Voyez à l'article* PRUNIER.

BRUIA, CALI-CALIC. Oiseaux envoyés de Madagascar à M. *de Buffon* : le premier est la femelle, et le dernier le mâle. Ils sont de la grosseur de notre *friquet* ; le dessus du corps est cendré, le croupion roussâtre, la gorge noire et le ventre blanc ; les ailes sont brunes. Par leur petitesse ils se rapporteroient à notre *écorcheur d'Europe* ; cependant ils en different assez pour être regardés comme oiseaux d'une espece différente. C'est la petite *Pie-grièche* de Madagascar, des *planch. enlum.* 299.

BRUINE, *Pruina*. C'est une petite pluie fort fine qui tombe très-lentement. Lorsqu'il ne fait point de vent, la pesanteur spécifique de ces petites gouttes d'eau n'est presque pas différente de celle de l'air, sur-tout quand la dissolution de la nuée commence par le bas. *Voyez* PLUIE.

BRULEBEC. *Voyez* SCANDEBEC.

BRULOT. A la Louisiane on donne ce nom aux *chiques* et aux *bêtes rouges*. Voyez *ces mots*.

BRUMAZAR est, selon *Beccher*, une matiere onctueuse, formée par les vapeurs et exhalaisons sulfureuses et mercurielles qui viennent des entrailles de la terre, et qui mises en mouvement par une chaleur continuelle, s'unissent étroitement. Cet Auteur dit que personne ne veut admettre pareille chose dans les métaux, quoiqu'on l'y apperçoive clairement : c'est, selon lui, la matiere premiere des métaux, et le ferment qui les conduit à la perfection. *Voyez l'article* MÉTAUX *et celui de* MINES.

BRUME. *Voyez* BROUILLARD *et* VER A TUYAU.

BRUN-ROUGE. C'est le nom que l'on donne à une espece d'*ochre* ferrugineuse, et dont on fait usage dans la peinture, soit à l'huile, soit en détrempe. Son usage est fort étendu. Les Hollandois ont puisé pendant long-temps la matiere premiere de cette substance. Ils venoient acheter dans la Province du Berry,

Cc 3

l'*ochre jaune* 16 sous le quintal, et par une légere calcination qu'ils faisoient subir à cette espece d'*ochre*, qui acquéroit alors une couleur rouge plus ou moins foncée; ils nous revendoient cette *ochre* ainsi déguisée, 10 livres le quintal. Ce *brun-rouge* étoit excellent; quand on a su leur secret, on a voulu s'approprier cette branche de Commerce; on a refusé de vendre la terre aux Hollandois. L'établissement fait dans le Berry pour la préparation de cette terre, a langui, parce que l'empire du préjugé est tel, qu'à toutes choses égales, ce qui vient de loin vaut mieux que ce que nous avons chez nous. Les Hollandois ont été ailleurs; le *brun-rouge* qu'ils nous fournissent aujourd'hui est sablonneux et de mauvaise qualité. *Voyez* OCHRE.

BRUNELLE, *Brunella*, Tourn. tab. 84. Plante à racine vivace, dont on distingue deux especes principales. La *brunelle vulgaire*, *Brunella major*, *folio non dissecto*, C. B. Pin., Tourn. 182. *Prunella vulgaris*, Linn. 837. C'est une plante d'Europe qui croît dans les prairies, les bois, ainsi que la *bugle*, de laquelle elle differe peu au premier aspect. Mais la différence est facile à saisir par la fleur, qui dans la *brunelle* est d'une seule piece en gueule, et dont la levre supérieure est en casque; au lieu que dans la *bugle*, à la place de la levre supérieure, il n'y a que des dentelures. M. *Deleuze* dit aussi que les étamines sont fourchées par le haut en deux petits filets, dont l'un porte l'anthere. Ses tiges sont hautes de six à dix pouces, droites ou couchées, carrées, et un peu velues; ses feuilles sont opposées; les supérieures un peu pétiolées et dentées: ses fleurs sont bleuâtres ou purpurines, quelquefois blanches, terminales, en épi verticillé, garnies de bractées en cœur; ses fruits consistent en quatre semences nues, ovoïdes, et attachées au fond du calice. Le nom de cette plante dérive de l'Allemand, dit M. *Haller*, et indique que son infusion est bonne dans les maux de gorge; elle a aussi la propriété de raffermir les dents vacillantes par la salivation mercurielle. Elle est employée dans les dissenteries et autres excrétions sanguines. Ses autres propriétés sont les mêmes que celles de la *bugle*. Voyez *ce mot*.

La *brunelle à feuilles découpées*, *Prunella laciniata*, Linn. 837. Cette plante croît sur les pelouses, et n'est pas une simple variété de la précédente; les feuilles qui partent de la racine sont pétiolées, ovales, oblongues, entieres; celles du bas de la tige sont dentées, et les autres au haut de la tige, sont à découpures étroites et distantes : les fleurs sont blanches ou un peu rougeâtres.

Il y a la *brunelle à feuilles d'hysope* des Provinces Méridionales de la France, *Brunella hyssopifolia.* Il y a encore la *brunelle odorante* de Portugal *à grande fleur violette ou bleuâtre.*

BRUNET. Nom donné par M. *Brisson*, au *merle brun* du Cap de Bonne-Espérance, *T. II*, *pl.* 27; et au *pinçon* de Virginie, *T. I*, *pl.* 34.

BRUNETTES. Nom que les Curieux donnent à quelques especes de coquillages de la famille des *Rouleaux*. Voyez *ce mot.*

On a donné encore le nom de *brunette*, traduit du mot Anglois *dunlin*, à la *bécassine* d'Angleterre. *Voyez* BÉCASSINE.

BRUNOR. C'est le *petit Pinçon rouge* de M. *Brisson*, et la *Pivoine brune petite* d'*Edwards.*

BRUNSFEL, *Brunsfelsia Americana*, Linn. *Brunsfelsia flore albo*, *fructu croceo molli*, Plum. Gener. 12. C'est un arbre médiocre qui croît à la Martinique, vers les bords de la mer, dans le lieu appelé le Fonds de Saint-Jacques. Son tronc acquiert la grosseur du corps de l'homme; son bois est blanc, assez solide; sa moëlle semble charnue; son écorce est blanchâtre, avec des rides roussâtres; ses feuilles ressemblent un peu à celles du citronnier; mais elles sont plus minces et un peu plus grandes. Cet arbre fleurit et fructifie dans le mois de Mai; les fleurs sont grandes, monopétalées, en entonnoir, d'un blanc jaunâtre, avec des point violets, disposées trois ou quatre ensemble aux sommités des rameaux. Leur tube est fort long. Le fruit est une baie sphérique, un peu plus grosse qu'une noix, d'un rouge-orangé, uniloculaire, et qui contient beaucoup de semences roussâtres, placées entre l'écorce de la baie et une substance charnue qui en occupe la capacité. Cette substance charnue est pleine

de suc ; d'abord fort blanche, elle noircit ensuite et se putréfie. (*Encycl. Méth.*)

BRUSC. *Voyez* GENÊT ÉPINEUX.

BRUTE, *Brutum animal.* C'est la *Bête.* Voyez *ce mot.*

BRUYERE, *Erica.* C'est un genre de *plantes à fleurs monopétalées ;* on en distingue un grand nombre d'especes ; les unes s'élevent très-peu ; les autres s'élevent en petits arbrisseaux très-rameux ; leurs tiges sont ligneuses et persistantes l'hiver. Ces plantes sont remarquables par la petitesse de leurs feuilles ; elles sont simples, entieres, très-nombreuses, peu écartées les unes des autres, et communément opposées ou verticillées, deux à cinq ensemble à chaque nœud. Les *bruyeres* fleurissent vers les mois de Juin et Juillet, et font voir de petites fleurs en cloche fort jolies, et diversement colorées suivant les especes. Elles sont à huit étamines ; le calice est à quatre feuilles, et la corolle monopétale partagée plus ou moins profondément en quatre quartiers. Leur pistil devient dans la suite un fruit ordinairement arrondi, qui s'ouvre en quatre parties. Il est plus souvent partagé en quatre loges, et il renferme des semences nombreuses assez petites. M. le Chevalier *de la Marck* divise ainsi les *bruyeres :*

BRUYERES à antheres à deux cornes ; feuilles opposées.

BRUYERE COMMUNE, *Erica vulgaris*, Linn., *et glabra*, Bauh. Pin. 485, Tourn. 602. Cette espece qui est commune dans les landes, les terrains incultes et arides de l'Europe, est un sous-arbrisseau qui forme des touffes basses, étalées, diffuses, hautes d'environ un pied et demi, à vieux rameaux tortueux, roides, assez épais, et dont l'écorce est rude et rougeâtre ; ses feuilles sont serrées contre les rameaux, comme imbriquées sur quatre rangs, d'un vert tendre. Les fleurs sont petites, d'un rouge vif, quelquefois blanches, disposées en grappes simples et terminales. Ses feuilles et ses fleurs sont estimées diurétiques, propres à chasser les sables et les petits calculs des reins et de la vessie ; on prétend que son eau distillée est ophtalmique. Les abeilles font d'amples récoltes sur les fleurs

des *bruyeres*, mais le miel qu'elles ramassent sur cette plante n'est pas estimé; il est jaune et sirupeux.

Dans cette section, il y a la *bruyere* à fleurs jaunes du Cap de Bonne-Espérance.

BRUYERES à antheres à deux cornes; feuilles ternées.

Elles croissent, la plupart, au Cap de Bonne-Espérance; il y a: La *bruyere* à fleurs vésiculeuses, *Erica halicacabu*, Linn. Celle regerminante, *Erica regerminans*, Linn. Celle à rameaux chargés de poils, *Erica hispidula*, Linn. La *bruyere* à fleurs muqueuses. Celle à calice réfléchi. Celle à tiges couchées. La *bruyere* pilulifere d'Ethiopie. Celle à fleur d'un vert pourpré: cette espece croît dans le Portugal et dans les Provinces Méridionales de la France. La *bruyere* urcéolée, *Erica pentaphylla*, Linn. Celle à tige d'un noir rougeâtre, *Erica nigrica*, Linn. Celle à feuilles planes. La *bruyere* tardive, *Erica vespertina*, Linn. La *bruyere* blanche, *Erica monsoniana*, Linn.; cette espece se trouve dans l'intérieur de l'Afrique.

Il y a encore dans cette deuxieme section: La *bruyere* à corolle tétragone; ses fleurs sont jaunes: cette espece s'éleve à la hauteur de trois à quatre pieds. La *bruyere* à balais, *Erica scoparia*, Linn. 502; c'est un arbrisseau qui s'éleve aussi à la hauteur de trois à quatre pieds; il croît dans les lieux incultes et stériles de l'Europe Australe; il se trouve dans les landes de Bourdeaux, aux environs d'Orléans et ailleurs. Cette espece quitte ses feuilles tous les ans; ses rameaux sont droits, et les plus petits sont grêles, effilés, flexibles, un peu blanchâtres et très-glabres: on s'en sert dans plusieurs Provinces pour faire des balais. La *bruyere* en arbre, *Erica arborea*, Linn. *Erica maxima alba*, Bauh. Pin. 485, Tourn. 602; cette espece se trouve en Provence et dans d'autres régions de l'Europe Méridionale; la tige de cet arbrisseau s'éleve de quatre à six pieds; les plus petits de ses rameaux sont couverts d'un coton blanc très-fin; sa racine produit un charbon très-dur et excellent pour les forges.

Bruyeres à antheres à deux cornes ; feuilles quaternées.

Il y a : La *bruyere* à rameaux effilés, *Erica ramentacea*, Linn. Celle à calices ciliés. La *bruyere* à feuilles disposées en croix, *Erica tetralix*, Linn. ; cette espece fleurit en automne et au printemps : on la trouve en France dans les lieux marécageux et dans les fossés humides qui bordent les chemins. La *bruyere* à fleurs pubescentes. Celle à feuilles de sapin. Celle à fleurs lâches, *an Erica mammosa ?* Linn. La *bruyere* cafre ; cette espece est de la grandeur du genévrier, elle se trouve en Ethiopie. La *bruyere* à fleurs sessiles.

Bruyeres à antheres en crête ; feuilles ternées.

Il y a : La *bruyere* à trois fleurs. Celle à fleurs en baie. La *bruyere* gnaphaloïde. Celle à feuilles de Coris. Celle à tige comme articulée. La *bruyere* bractéolée. Celle à calice ample et presque ouvert en roue. L'espece à écorce cendrée ; elle croît en France sur les côteaux arides et sablonneux ; elle vient aussi en Angleterre, dans l'Espagne et dans le Levant. La *bruyere* paniculée.

Bruyeres à antheres en crête ; feuilles quaternées.

Il y a : La *bruyere* australe ; elle croît en Espagne. L'espece à fleurs enflées. Celle à feuilles de camarine. Celle à feuilles recourbées, *Mala*, Linn.

Bruyeres mutiques et enfermées ; feuilles opposées.

Il y a : La *bruyere* à feuilles menues, et celle qui a le port de la passerine.

Bruyeres à antheres mutiques et enfermées ; feuilles ternées.

Il y a : La *bruyere* blanchâtre. Celle à calices triflores, *Mala*, Linn. La *bruyere* à fleurs en têtes globuleuses et laineuses. Celle à antheres noires. La *bruyere* qui a le port de l'absinthe. La *bruyere* à feuilles ciliées ; cette espece se trouve dans le Portugal et en France,

selon M. *Richard*, dans les landes qui avoisinent le chemin de Tours, à deux lieues au-delà du Mans.

Bruyeres à antheres mutiques et enfermées ; feuilles quaternées.

Il y a : La *bruyere* tubiflore. Celle à fleurs courbes. Celle à fleurs de melinet. Celle à fleurs en bouquet. Celle à calice cubique. Celle à fleurs visqueuses. Celle à calice court et scarieux, ou granulé. La *bruyere* pamprée, *Erica comosa*, Linn. Celle à fleurs hérissées, *Erica Sparmanni*, Linn. Fl. La *bruyere* octogone, *Erica Massoni*, Linn. Fl.

Bruyeres à antheres mutiques et saillantes ; feuilles ternées.

Il y a : La *bruyere* à longues étamines. Celle à fleurs en pinceaux. Celle à fleurs nues. Celle à calice laineux. Celle à feuilles de méleze. La *bruyere* à fleurs à ombelles. Celle à antheres blanches. Celle à longs pétioles.

Bruyeres à antheres mutiques et saillantes ; feuilles quaternées ou plus nombreuses aux verticilles.

Il y a : La *bruyere* à fleurs pourprées ; elle croît dans les Provinces Méridionales de la France. La *bruyere* herbacée, des lieux montagneux de l'Europe Australe. La *bruyere* multiflore des Contrées précédentes. La *bruyere* méditerranéenne, *Erica mediterranea*, Linn. ; elle croît dans le Portugal. La *bruyere* à têtes velues.

Bruyeres à feuilles alternes, sans former de verticilles distincts.

Il y a : La *bruyere* à feuilles de rossoli. Celle à feuilles de myrte ; elle croît en Irlande et dans les environs de Bayonne. Enfin la *bruyere* dont les fleurs sont en un faisceau terminal.

A l'égard de la plante appelée *bruyere à fruit noir* ou *yaciet*, c'est une *Camarigne*. Voyez *ce mot*.

BRY, *Bryum*. Nom d'un genre de plantes crypto-

games de la famille des *Mousses*, et qui comprend beaucoup d'especes presque toutes indigenes de l'Europe, formant la plupart, au moyen de leurs tiges droites, et la plupart simples, des faisceaux ou de petits gazons convexes et serrés. Les *brys* portent des urnes munies d'opercules, à coiffe glabre, et soutetenues communément par un filet terminal, qui naît d'un tubercule, et rarement d'une gaîne. Ces plantes, dit M. *de la Marck*, n'ont point les rosettes de feuilles particulieres, que l'on trouve dans les *mnies*, les *polytrics*, *etc.* et n'ont point leurs urnes situées latéralement comme les *hypnes*. Voici les especes:

Brys à urnes sessiles ou presque sessiles.

Il y a: Le *bry* apocarpe, *Bryum apocarpos*, Linn. On trouve cette plante sur les pierres et les troncs d'arbres; sa variété est le *Muscus saxatilis tortuosus ac nodosus*, Tourn. 555. Le *bry à coiffe striée;* il se trouve sur les troncs d'arbres.

Brys à urnes pédiculées et droites.

Il y a: Le *bry pomiforme;* cette espece, à urnes globuleuses, croît dans les lieux frais, sablonneux et pierreux. Le *bry à urne pyriforme;* il croît dans les terrains argileux. Le *bry à urne en éteignoir.* Le *bry à urne* en forme d'alêne, *Bryum subulatum*, Linn.; il croît dans les bois. Le *bry rustique et à urnes cylindriques;* il croît sur les toits des maisons de campagne. Le *bry des murs;* il est d'un beau vert, et brunit en vieillissant. Le *bry* à balais, *Bryum scoparium*, Linn.; il se trouve dans les bois. Le *bry à feuilles ondulées* des bois. Le *bry à feuilles glauques* des landes. Le *bry blanchâtre* de l'Isle de la Providence. Le *bry à feuilles transparentes* des lieux fangeux. Le *bry à urnes* sans cils, *Bryum imberbe*, Linn.; il se trouve auprès des haies. Le *bry unguiculé et barbu* des sablons. Le *bry à urne* dont l'opercule est aigu, *Bryum aciculare*, Linn.; il croît dans les montagnes, en Angleterre, en Allemagne et en Suisse.

Cette deuxieme section ou subdivision comprend

aussi : Le *bry à pédicules fléchis en zigzag* des bois. Le *bry élégant ;* il forme au pied des arbres, dans les bois, de petits gazons soyeux et d'un beau vert ; ses feuilles sont capillaires, et la plupart courbées en faucille. Le *bry à tiges rousses par le bas* des montagnes de la Suisse et du Dauphiné. Le *bry à feuilles tortillées dans divers sens* des montagnes. Le *bry à urnes tronquées ;* il est très-petit, ainsi que le suivant ; il croît dans les terrains argileux. Le *bry verdoyant* des bords des fossés humides ; ses tiges ont à peine une ligne et demie de longueur. Le *bry hypnoïde ;* il croît sur les pierres et dans les lieux sablonneux ; ses tiges sont couchées et longues de deux à cinq pouces. Le *bry verticillé et velu ;* il croît sur les côtés des collines. Le *bry d'été ;* il croît dans les marais ; il a l'aspect d'un *conferva*. Le *bry à longs pédicules ;* les tiges sont très-courtes : cette espece croît dans la Suede, l'Allemagne et la Suisse. Le *bry à feuilles imbriquées comme sur cinq rangs et recourbées ;* cette espece qui croît dans les marais de l'Europe Septentrionale, est le *Bryum squarrosum*, Linn.

Brys à urnes penchées ou pendantes.

Il y a : Le *bry d'un vert argenté ;* il croît sur les murailles et sur les pierres, ainsi que le *bry coussinet* qui est le *Bryum pulvinatum*, Linn. ; celui-ci est d'un vert noirâtre, velu ou laineux. Le *bry de gazon ;* ses pédicules sont purpurins dans leur partie inférieure : cette espece croît dans les lieux frais et sur les murs. Le *bry* rougeâtre, *Bryum carneum*, Linn. ; il croît dans les lieux frais et argileux. Le *bry à tiges simples et à pédicules rouges* des prairies. Le *bry des Alpes ;* cette espece est d'un rouge noirâtre.

BRYONE ou COULEUVRÉE ou VIGNE BLANCHE, *Bryonia*. Quelques-uns en distinguent deux especes principales, dont l'une porte des baies rouges et ovales, de la grosseur d'un pois, et l'autre des baies noires. La premiere, dont on fait plus d'usage, *Bryonia aspera sive alba, baccis rubris*, C. B. Pin. 297, Tourn. 102 ; *Bryonia alba*, Linn. 1438, a une racine vivace, plus ou moins grosse, dont la substance est

marquée par des cercles, d'une saveur âcre, désagréable, et d'une odeur fétide. Cette plante pousse des tiges herbacées, longues de cinq à six pieds, grêles, grimpantes, anguleuses, garnies de petits poils roides et distans. Les feuilles ressemblent un peu à celles de la vigne, elles sont alternes, pétiolées, anguleuses, palmées, cordiformes et un peu rudes au toucher; à la base de chaque feuille naît une longue vrille, simple et roulée en spirale; des aisselles des feuilles sortent des fleurs monopétalées, petites, d'un blanc verdâtre, en forme de bassin, découpées en cinq parties. Il y a deux especes de ces fleurs sur le même pied; les unes plus grandes, qui ne sont point fertiles, et d'autres plus petites, auxquelles succedent des baies de la grosseur d'un pois, rondes, rouges lorsqu'elles sont mûres, pleines d'un suc qui excite des nausées. Cette plante croît dans les haies, autour des villages, en Europe.

La racine a la forme d'un navet, elle est d'un blanc jaunâtre, et a un goût âcre; c'est pourquoi quelques-uns la nomment le *navet du diable*. Des Charlatans et des Bateleurs se servent de cette racine pour en faire des especes de figures monstrueuses, qu'ils mettent quelques jours dans le sable sec, et qu'ils vendent ensuite pour des *mandragores*. Voyez *ce mot*. On a prétendu que cette racine étant fraîche, dissout puissamment la pituite tenace; mais c'est un purgatif âcre trop violent: on dit encore qu'étant tempérée par la crême de tartre, elle étoit utile dans l'hydropisie, les affections soporeuses, et la plupart des maladies chroniques. M. le Docteur *Harmand* la recommande aujourd'hui comme un spécifique certain contre les dissenteries épidémiques; cependant cette racine, mangée même en petite quantité, est un poison. M. *Morand*, réfléchissant sur la nature de ce poison dont il avoit vu des effets funestes, a examiné cette racine, et lui a trouvé beaucoup d'analogie avec celle du *manioc*, dont on retire, quoiqu'elle soit un poison, la *cassave* qui est une espece de pain. Il a fait macérer cette racine, et en a retiré par la macération une espece d'amidon ramassé en grumeau, qui, traité et préparé de la même maniere que le *manioc*, lui a donné un



pain ou galette semblable à la *cassave*. Voyez la maniere de préparer la *cassave* au mot MANIHOT. Après la macération de la racine il ne reste que le squelette isolé de tout le parenchyme, qui étoit renfermé dans le lacis réticulaire. Il résulte de ces expériences, qu'il n'est pas impossible d'enlever le mauvais goût et le poison que contiennent ces plantes, pour s'approprier les parties amidonnées, qui dans des temps fâcheux pourroient devenir une nourriture douce et succulente. Il en résulteroit un avantage considérable par la facilité avec laquelle ces plantes croissent spontanément : la culture les dépouilleroit peut-être de leur amertume et de leur qualité vénéneuse. M. *Baumé* a prouvé aussi par des expériences, que la fécule que l'on retire de la *bryone*, dégagée de son suc par la filtration et par le lavage, fournissoit une matiere fort analogue à l'amidon. La racine de *bryone à baies rouges*, appliquée extérieurement, est, selon M. *Bourgeois*, très-efficace dans les sciatiques et rhumatismes invétérés. On pile cette racine dans un mortier avec un quart de son poids de beurre frais, et on en frotte la partie malade trois à quatre fois de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures ; elle fait lever de petites vessies qui rendent beaucoup de sérosités âcres.

Il y a aussi : La *bryone palmée* de l'Isle de Ceylan ; *Bryonia palmata*, Linn. ; ses baies sont jaunâtres. La *bryone à grandes fleurs* de l'Inde, *Bryonia grandis*, Linn. La *bryone* de Madras, *an Mucca-piri ?* Rheed. Mal. ; elle croît au Malabar et dans l'Inde. La *bryone à feuilles en cœur* du Ceylan. La *bryone amplexicaule* de l'Inde, *an Karivi-valli ?* Rheed. Mal. La *bryone à feuilles laciniées* du Ceylan ; ses péduncules sont presque épineux, et le sont même plus que la tige ; le fruit est marqué de six raies d'un blanc de lait. Cette plante paroît être le *Nhoémeka* de *Rheede*. La *bryone hérissée* des Indes Orientales. La *bryone* d'Afrique. La *bryone naine* d'Afrique. La *bryone* d'Abyssinie. La *bryone* de Crête ; ses feuilles sont tachées de blanc. La *bryone* d'Amérique ; elle se trouve aux Antilles, dans les haies. La *bryone à feuilles de figuier ;* elle croît aux environs de Buenos-Ayres.

Le *sceau de Notre-Dame*, ou la *racine vierge*, *Bryo-*

nia levis sive nigra, *racemosa*, est, selon quelques-uns, une autre espece de *bryone ;* mais, suivant M. *Haller*, *le sceau de Notre-Dame* n'a rien de commun avec la *bryone*, qui est de la classe des *Cucumeracées*, classe naturelle et très-bien déterminée. *Voyez* RACINE VIERGE.

BUBALE. Quadrupede désigné chez les Anciens sous le nom de *Bubalus*, et dans plusieurs Auteurs sous celui de *Bucula cervina.* Animal qui tient pour la forme de celle de la *vache* et de celle de la *biche ;* il paroît faire une espece moyenne entre celle du *bœuf* et celle du *cerf;* deux caracteres essentiels séparent le *bubale* du genre des *Cerfs ;* le premier, ce sont les cornes qui ne tombent pas ; le second, c'est la vésicule du fiel qui se trouve dans le *bubale*, et qui, comme l'on sait, manque dans les *cerfs*, les *daims*, les *chevreuils*, *etc.*

Le *bubale* est assez commun en Barbarie et dans toutes les parties Septentrionales de l'Afrique. On retrouve cet animal dans l'intérieur des terres du Cap, où on les voit courir en grandes troupes et avec une vîtesse qui surpasse celle de tous les autres animaux. Il paroît qu'ils n'habitent que les plaines. Leur cri, disent les Voyageurs, est une espece d'éternuement ; leur chair est d'un très-bon goût ; les Paysans qui sont éloignés du Cap la coupent par tranches minces, qu'ils font sécher au soleil, et qu'ils mangent avec d'autres viandes au lieu de pain.

Le *bubale* est de la grandeur du cerf d'Europe ; il a le train de devant plus élevé que celui de derriere ; ses dents sont larges, tronquées et égales ; la levre inférieure est noire, et porte un petit faisceau de poils noirs de chaque côté. Il y a sur le menton et le long du chanfrein, une bande noire terminée sur le front par une touffe de poils plantée en devant des cornes; des bandes de même couleur sont placées de chaque côté de la tête, et sur les cuisses et les jambes. La tête est longue, étroite ; les yeux vifs, d'un noir-bleu, et des larmiers au dessous. Les cornes sont permanentes, noires, fortes, épaisses et chargées de gros anneaux, rapprochées par la base et très-distantes à leur extrémité, recourbées en arriere et torses comme

comme une vis : la queue longue d'un pied et garnie au bout d'un bouquet de crins : les oreilles semblables à celles de l'antilope : le pelage du dos d'un rouge-brun, clair sur les flancs, blanc au ventre, à la croupe, à l'intérieur des cuisses et des jambes.

La femelle du *bubale* n'a que deux mamelles, ne fait qu'un petit à la fois, met bas en Septembre, quelquefois en Avril; son corps est uniformément roux, mais toutes ses parties sont plus petites que dans le mâle.

On prétend que cet animal est si timide, qu'il n'a d'autre ressource que la fuite pour éviter les bêtes féroces ; mais il est très-léger à la course.

Quelques-uns veulent que le *bubale* soit le même animal que la *vache de Barbarie* dont a parlé M. *Perrault* dans les *Mémoires de l'Académie*. Voyez VACHE DE BARBARIE. M. *Pallas* range le *bubale* parmi les antilopes *lyri-cornes*. Voyez *à l'article* GAZELLE.

BUCARDITE, est la coquille bivalve appelée *cœur de bœuf*, et devenue fossile.

BUCAROS ou BARROS. Il est dit dans l'ancienne *Encyclopédie*, qu'on donne ce nom en Espagne et en Portugal à une espece de terre sigillée ou bolaire qui est rouge et se trouve dans ces pays, notamment dans le voisinage de la ville d'Estremos, dans la Province d'Alentejo. *Voyez* TERRE SIGILLÉE *et l'article* BOLS.

On attribue à cette *terre* beaucoup de propriétés et de vertus ; elle est fort styptique et astringente ; on la dit bonne dans plusieurs maladies, on prétend que c'est un excellent antidote contre toutes sortes de poisons. Les Dames Espagnoles se sont fait autrefois une telle habitude de mâcher et de prendre continuellement du *bucaros*, (les François prononcent *boucaro*) qu'on prétend que la pénitence la plus sévere que les Confessseurs de ce pays-là pouvoient imposer à leurs pénitentes, étoit de s'en priver seulement pendant un jour ; soit que les vertus qu'on lui attribuoit, les déterminoient à en prendre si opiniâtrément, soit que la force de l'habitude la leur eût rendu nécessaire.

Le vin conservé dans des vases faits de cette *terre*, en prend le goût et l'odeur qui sont assez agréables. Il

en est de même de l'eau ; mais quand on l'y verse, il se fait une espece de bouillonnement et d'effervescence; et si elle y séjourne quelque temps, elle en sort à la fin, parce que la matiere de ces vases est très-poreuse et spongieuse.

BUCCIN, *Buccinum.* Genre de coquilles univalves, et nommées ainsi à cause de leur ressemblance avec une trompette. Le caractere distinctif de ce genre de coquilles, est d'être contournées en volute, à plusieurs spirales, dont la plus basse est beaucoup plus grande que les autres; ce qui les rend grosses par le milieu. Un autre caractere, c'est d'avoir le ventre un peu gros, l'ouverture de la coquille ou bouche, large, très-alongée, peu garnie de dents, ou entiere ou échancrée, ou terminée par une espece de queue plus ou moins alongée (cet alongement produit par le noyau, s'appelle le *bec de la coquille*, et ce bec est souvent recourbé et creusé en gouttiere), en quoi il differe des *pourpres*, dont l'ouverture est ronde; il differe aussi des *murex*, en ce que sa coquille n'est point couverte de pointes proprement dites. En perçant le petit bout ou sommet du *buccin marin* appelé *bouret de mer* par quelques-uns, on s'en sert comme d'un cor ou d'une trompette pour se faire entendre de loin. Cette espece de trompette est citée plusieurs fois dans l'Exode; on attribue l'invention de cet instrument à vent à *Thyrrene* fils d'*Hercule*, l'an du monde 2884. Les *Rabbins* prétendent que le premier *buccin* fut une des cornes du bélier qu'*Abraham* immola à Dieu au lieu de son fils *Isaac.* On se servoit du *buccin* à l'armée, pour avertir les soldats, pendant la nuit, des heures auxquelles ils devoient monter et descendre la garde. Les Anciens disoient *Buccinum dare*, sonner ou donner du *buccin ;* de là les Anatomistes ont appelé *muscles buccinateurs*, ceux des joues qui se dilatent ou s'enflent quand on souffle à l'embouchure d'un instrument à vent.

Quoique l'on fasse trois familles des *buccins*, des *murex* et des *pourpres*, par rapport à la figure extérieure de leurs coquilles, l'animal qui les habite est presque entiérement le même ; ils ont tous la propriété de donner une liqueur semblable à celle que les Anciens tiroient de la pourpre.

On distingue les *buccins* en *buccins* à bouche entiere et sans bec, en *buccins* à bouche échancrée et sans bec, en *buccins* à bouche garnie d'un bec peu long, et en *buccins* à bouche garnie d'un long bec.

La famille des *buccins* contient un grand nombre d'especes de coquilles, tant de terre que d'eau douce. On a donné à celles de mer divers noms qui ont quelques rapports avec leurs formes ; tels sont : La *quenouille* ; le *grand fuseau blanc*, espece de *buccin* fort rare ; la *mitre* à fond blanc, tachetée réguliérement de rouge ; l'*ivoire* ou *mitre jaunâtre* ; la *tour de Babel*, dont les contours sont formés de différentes moulures rayées de taches rouges ou noires sur un fond blanc ; la *tulipe* remarquable par sa belle marbrure de couleur brune ou jaune sur un fond blanc ; le *minaret* ; la *tiare* ou *couronne Papale* ; l'*aveline* ; l'*oreille de Midas* ; la *licorne* ; le *cabestan* ; la *trompe marine* ou *conque de Triton* ; la *cordeliere* ; le *tapis* ou la *robe de Perse* ; et un trop grand nombre d'autres dont la vue dans un coquillier flatte plus que les descriptions qu'on pourroit en donner, quelque détaillées qu'elles fussent.

L'animal qui habite les coquilles que l'on nomme *buccins*, est remarquable par une trompe qu'il porte à l'extrémité de la tête, qui lui sert à fouiller le limon et à pomper l'eau de la mer ; c'est par ce canal qu'il laisse écouler la liqueur purpurine employée par les Anciens, ainsi que celle de la *pourpre*, pour teindre en rouge. Le réservoir de cette liqueur est dans un petit vaisseau à côté du collier de l'animal. Ce vaisseau ne contient qu'une bonne goutte d'un fluide un peu jaunâtre, qui passe à la couleur de pourpre après qu'il a été exposé à l'air un certain temps. La trompe du *buccin* n'étant point armée de dents à son extrémité, ainsi que celle de la *pourpre*, il ne perce point comme elle les coquillages. L'animal a outre cette trompe une bouche et une autre espece de petite trompe qui lui sert de langue ; c'est par ce moyen qu'il attire à soi les alimens nécessaires. L'opercule attaché à la plaque charnue sur laquelle il rampe, lui sert de cloison quand il veut se renfermer.

La Société Royale de Londres a découvert, il y a environ soixante et dix ans, sur les côtes d'Angle-

terre, une espece de *buccin* très-commune qui fournit la *couleur pourpre* si recherchée des Anciens. Sur les côtes du Poitou, M. *de Réaumur* en a aussi découvert une espece qui donne cette belle couleur. Les *buccins du Poitou* qui donnent la pourpre, se trouvent ordinairement assemblés autour de certaines pierres ou sables, sur lesquels on voit beaucoup de grains ovales, longs de trois lignes, pleins d'une liqueur blanche un peu jaunâtre, assez semblable à celle qui se tire des *buccins* mêmes, et qui, après quelques changemens, prend la couleur de pourpre. Il paroît, par les observations de M. *de Réaumur*, que ce ne sont point les œufs de *buccins*, ni les grains de quelque plante marine, ni des plantes naissantes; il y a lieu de croire que ce sont des œufs de quelque poisson. On ne commence à les voir qu'en automne. Ces grains écrasés sur la toile, ne font d'abord que la jaunir imperceptiblement; mais si on expose cette toile au grand air, à un soleil vif ou au feu, elle passe en trois ou quatre minutes, de cette couleur foible à un beau rouge de pourpre, qui s'affoiblit un peu par le grand nombre de blanchissages. Si la toile n'étoit exposée qu'à un soleil peu vif, elle prendroit d'abord une couleur verdâtre, ensuite une couleur de citron, un vert plus clair, et puis plus foncé; de là le violet, et enfin un beau pourpre. Ce seroit une chose assez curieuse que de fixer à volonté ces couleurs, à chacune des nuances par lesquelles elles passent successivement.

Suivant les expériences de M. *de Réaumur*, l'effet de l'air sur la liqueur des grains, consiste non en ce qu'il lui enleve quelques-unes de ses particules, ni en ce qu'il lui en donne de nouvelles, mais seulement en ce qu'il change l'arrangement des parties qui la composent. M. *de Réaumur* n'a pas manqué de comparer la liqueur que l'on tire des *buccins* avec celle de ces grains; et les expériences lui ont démontré que ces liqueurs sont à peu près de même nature. Celle des grains est seulement plus aqueuse, elle a une saveur salée; au lieu que celle des *buccins* paroît extrêmement poivrée et piquante.

La *cochenille* donne une très-belle couleur rouge;

mais qui n'est bonne que sur la laine et sur la soie. Le *cartame* donne le beau ponceau et le couleur de rose ; mais ce n'est que sur la soie, le fil et le coton. Peut-être, dit M. *de Fontenelle*, les grains de M. *de Réaumur* nous fourniroient-ils le beau rouge pour la toile. Si on vouloit faire usage de cette couleur en teinture, il seroit plus commode et moins coûteux de la tirer des grains que des *buccins*. On pourroit écraser une grande quantité de grains à la fois ; au lieu que pour avoir la liqueur des *buccins*, il faut ouvrir le réservoir de chaque *buccin* en particulier, ce qui demande beaucoup de temps : ou si, pour expédier, on écrase le plus petit de ces coquillages, on gâte la couleur par le mélange des différentes matieres que fournit l'animal.

La Chimie, cette science qui analyse tant de productions de la Nature et les fait paroître sous diverses formes, pourroit trouver des moyens de perfectionner cette couleur, de la faire paroître plus promptement, plus belle, et de la rendre plus tenace. M. *de Réaumur* a éprouvé que le sublimé corrosif produit cet effet sur la liqueur des *buccins*.

Les *buccins* fluviatiles périssent quelque temps après avoir été tirés de l'eau ; ils n'ont que deux tentacules larges et aplatis comme des oreilles. Quoique hermaphrodites, l'accouplement n'est pas double comme dans le *limaçon*. Mais il n'est pas rare de trouver dans les ruisseaux, notamment à Gentilly, près Paris, des bandes très-considérables de ces animaux, dont tous font l'office de mâle et de femelle avec deux de leurs voisins, tandis que les deux qui sont aux extrémités de ce chapelet, moins fortunés que les autres par leur position, n'agissent que comme femelle ou comme mâle seulement.

BUCCINITES. On appelle ainsi des *buccins* devenus fossiles. *Voyez* BUCCIN.

BUCÉPHALE. *Voyez l'article* CHEVAL *sur la fin*.

BUCK-BEAN, ou TREFLE AQUATIQUE à feuilles moins larges que celle du *ménianthe* vulgaire, *Menianthes palustre angustifolium et triphyllum*, Tourn. Inst. *Trifolium palustre minus, acutiore folio*, C. B. Pin. 327. *Trifolium fibrinum*, Tabern. Icon. 521. Parmi les ani-

maux de premiere utilité, nous voyons des especes en quelque sorte secondaires, et qui elles seules nous tiendroient lieu des especes principales, si elles venoient à manquer : l'âne peut être regardé comme l'espece secondaire du cheval, et la brebis comme celle de la vache. Il est encore plus fréquent parmi les végétaux de trouver des especes secondaires, et qui peuvent être substituées aux premieres, lorsque celles-ci ne sont point assez nombreuses, ou même qu'elles viennent à manquer. La plante appelée *buck-bean* est dans ce cas : elle pourroit aisément remplacer le *houblon*, et donner à la biere une amertume agréable : à ces qualités elle joint l'avantage de pouvoir se multiplier facilement dans des terrains très-marécageux où il ne croît que de mauvaises herbes.

La racine de *buck-bean* est fort grande, d'une forme irréguliere et d'une substance spongieuse ; elle est longue, fort épaisse et ne perce pas perpendiculairement dans la terre, mais elle coule obliquement sur la surface, envoyant de divers côtés les pousses de ses feuilles ; par ce moyen elle s'étend et se multiplie considérablement. Les feuilles y sont placées sur chaque pédicule comme dans les *trefles*, mais elles sont beaucoup plus grandes que dans ces plantes, d'une forme ovale et de la grandeur d'une feuille de *laurier*. Il s'éleve ensemble plusieurs tiges ; de sorte que souvent une seule plante produit une quantité considérable de feuilles. Lorsque les tiges fleurissent, elles ont environ dix pouces de hauteur. Les fleurs dont elles sont chargées ont une couleur blanche avec une nuance de rouge, et elles sont un peu velues : il leur succede des capsules à graines qui sont ovales et contiennent beaucoup de semence. Le *buck-bean* est une plante fort connue en Médecine sous le nom de *trefle de marais*, et nous l'avions déjà désignée dans notre seconde édition sous le nom de *ménianthe*, nom que *Tournefort* a tiré de *Théophraste* pour le donner à cette plante. *Voyez l'article* MÉNIANTHE.

Cette plante croît naturellement en Angleterre dans les marais et les lieux humides, et même autour des terres à tourbe. Lorsqu'on veut faire une plantation de cette plante, on peut choisir une piece de terre qui

soit humide par elle-même, ou sujette à être souvent submergée, qui ne produise que des joncs, des gramens en joncs, et autres plantes inutiles; on doit commencer par arracher toutes les grandes touffes de roseaux ou de flambes qui peuvent y croître : quant aux autres productions on peut les laisser. Le *buck-bean* n'en fleurit que mieux quand sa racine court sous une surface couverte. La plantation est des plus aisées ; il ne s'agit que de se pourvoir de morceaux de racines de cette plante qui aient environ deux pouces de longueur, et une bonne tête ou œil. Pour les planter on prend une truelle coupante avec laquelle on coupe une touffe d'herbes ; on place la racine du *buck-bean* à un pouce ou environ au-dessous de la surface, et on en laisse retomber le gazon par-dessus. Cette plante s'empare peu à peu du terrain, et si complètement, que les mauvaises herbes ne peuvent plus y trouver place. Comme on n'a en vue dans cette plantation que de faire pousser les feuilles en abondance, il faut faire couper légérement avec la faux les tiges à fleurs.

La maniere de recueillir les feuilles de cette plante est de la faucher et de la transporter sur un terrain sec, pour la faner en la remuant fréquemment, comme on le fait pour le foin. La saison vraiment favorable pour la cueillette, c'est lorsque les feuilles sont pleinement ouvertes ; si on attend plus tard, elles perdent leur couleur verte et fraîche, et diminue de qualité. Quand elles sont entiérement séchées, il faut les séparer d'avec les tiges ; car il n'y a que les feuilles qui possedent les qualités du *houblon*. La tige est spongieuse, aqueuse ; et bien loin d'avoir de l'amertume, elle ressemble à de la farine lorsquelle a été bien séchée et réduite en poudre au moulin. M. *Linnæus* prétend même que dans les pays Septentrionaux, le petit peuple, dans les disettes de blé, se sert de cette tige au lieu de farine pour faire du pain.

Les feuilles de *buck-bean* étant bien desséchées, peuvent se conserver en bon état pendant trois ou quatre ans, ou même plus long-temps, s'il ne leur arrive point d'accidens par l'humidité ou autrement ; mais elles sont toujours meilleures dans la premiere

année. Il paroît certain que ces feuilles, employées d'une maniere convenable par un Brasseur expérimenté, égaleroient pour le moins le *houblon;* elles donnent à la biere une amertume qui n'a rien de désagréable, comme est celle de l'absinthe qu'on avoit cherché à substituer au *houblon ;* peut-être même pourroient-elles empêcher quelques-uns de ces accidens nombreux qui arrivent à la biere lorsqu'on la garde, et qui, quoique attribués à des causes fort différentes, sont la plupart occasionés par le *houblon.*

Les vertus médicinales du *buck-bean* sont celles de tous les amers, c'est-à-dire, de fortifier l'estomac et d'aider à la digestion : ses feuilles sont aussi diurétiques lorsqu'on les prend simplement en infusion ; elles ne peuvent donc donner à la biere que de très-bonnes qualités, sans pouvoir lui communiquer rien de nuisible.

BUFFLE, *Buffelus.* Animal quadrupede bisulce, originaire des climats les plus chauds de l'Afrique et de l'Asie, et qui est devenu domestique en Europe : il fut amené en Italie vers la fin du seizieme siecle, où depuis ce temps l'on s'en sert, ainsi que dans quelques-unes de nos Provinces Méridionales, pour cultiver la terre ; il y a conservé l'avantage de se reproduire. Il vit de dix-huit à vingt ans.

La taille et la grandeur de cet animal justifient et rendent constante une observation faite par un grand Philosophe ; c'est que l'on trouve les plus gros quadrupedes sous la Zone Torride ; tels sont l'*éléphant*, le *rhinocéros*, l'*hippopotame*, après lesquels l'on peut mettre le *buffle* pour la grosseur.

Le *buffle* ressemble pour la forme au *taureau ;* il est domestique comme lui, sert aux mêmes usages, et se nourrit des mêmes alimens que le bœuf ; mais il est en général plus grand, plus fort que le bœuf ; il a le corps plus court et plus gros, les jambes plus hautes, la tête proportionnément plus petite, les cornes moins rondes, noires et en partie comprimées, un toupet de poil crépu sur le front ; sa peau et son poil sont d'une couleur foncée ; son poil est fort comme celui du sanglier ; le ventre, la poitrine, la croupe, la plus grande partie des jambes et de la queue sont



entièrement ras ; et en général il n'y a que peu de poil sur le corps de cet animal ; sa peau est dure et très-épaisse ; sa chair noire et dure, est non-seulement désagréable au goût, mais répugnante à l'odorat.

Ce quadrupede est d'une autre espece que le taureau, car les mâles et les femelles de ces animaux, quoique également réduits en esclavage, et se trouvant souvent réunis dans les mêmes pâturages, sous le même toit, ont toujours refusé de s'unir, malgré qu'on eût cherché à y exciter les mâles par l'absence de leurs propres femelles ; leur nature est par conséquent plus éloignée de celle du taureau, que celle de l'âne ne l'est de celle du cheval, elle paroît même antipathique ; car on assure que les meres *buffles* refusent de se laisser teter par les veaux, et que les vaches refusent de nourrir les petits *buffles* (*a*).

Ces animaux different aussi par le caractere. Le *buffle*, dit M. *de Buffon*, est d'un naturel plus dur et moins traitable que le *bœuf* ; il obéit plus difficilement ; il est plus violent ; il a des fantaisies plus brusques et plus fréquentes ; toutes ses habitudes sont grossieres et brutes ; il est, après le cochon, le plus sale des animaux domestiques, par la difficulté qu'il met à se laisser nettoyer et panser : sa figure est grossiere et repoussante, son regard stupidement farouche ; il a la vue très-foible ; il voit mieux la nuit que le jour ; il avance ignoblement son cou, et porte mal sa tête, presque toujours penchée vers la terre ; sa voix est un mugissement épouvantable, d'un ton beaucoup plus fort encore et beaucoup plus grave que celui du taureau ; il a les membres maigres, la queue nue, le museau noir comme le poil et la peau ; cet animal aime beaucoup à se vautrer et même à séjour-

(*a*) Des expériences faites dans le Brandebourg, par les soins de M. le Président *de Benckendorf*, prouvent cependant que quelques vaches domestiques ont été fécondées par des *buffles* ; mais l'on est généralement d'opinion à Astracan, que les veaux mulets qui en résultent ne vivent pas, et que très-souvent les vaches mêmes périssent des suites d'une telle portée ; il faut en convenir, quoiqu'il y ait beaucoup de disproportion entre la taille des *buffles* et celle des vaches, elle n'est pas aussi considérable qu'entre le taureau et l'ânesse qui produisent le *jumart*.

ner dans l'eau ; il nage très-bien et traverse hardiment les rivieres les plus rapides : comme il a les jambes plus hautes que le bœuf, il court aussi plus légérement sur la terre.

Le *buffle* est très-ardent en amour ; il combat avec fureur pour sa femelle, et quand la victoire la lui a assurée, il cherche à en jouir à l'écart : elle porte environ douze mois, ne met bas qu'au printemps ; elle a quatre mamelles, et ne produit qu'un petit ; ou si par hasard elle en produit deux, sa mort est presque toujours la suite de cette trop grande fécondité ; elle produit deux années de suite, et se repose à la troisieme, pendant laquelle elle demeure stérile, quoiqu'elle reçoive le mâle ; sa fécondité commence à l'âge de quatre ans, et finit à douze ; quand elle entre en chaleur, elle appelle le mâle par un mugissement particulier, et auquel il ne manque pas d'accourir.

Quoique le *buffle* naisse et soit élevé en troupeau, il conserve cependant sa férocité naturelle ; en sorte qu'on ne peut s'en servir à rien, tant qu'il n'est pas dompté : on commence par marquer, à l'âge de quatre ans, ces animaux avec un fer chaud, afin de pouvoir distinguer les *buffles* d'un troupeau, de ceux d'un autre ; on donne à chaque *buffle* un nom qu'on répete souvent d'une maniere qui tient du chant, et en caressant en même temps l'animal sous le menton. L'habitude d'entendre ces tons cadencés est telle pour le *buffle*, que sans cette espece de chant, il ne se laisse point approcher, sur-tout la femelle pour se laisser traire. La marque est suivie de la castration, qui se fait à l'âge de quatre ans, non par compression des testicules, mais par incision et amputation. Cette opération paroît nécessaire pour diminuer l'ardeur violente et furieuse que le *buffle* montre au combat, et en même temps le disposer à recevoir le joug pour les différens usages auxquels on veut l'employer. Peu de temps après la castration, on lui passe un anneau de fer dans les narines ; mais la force et la férocité du *buffle* exigent beaucoup d'art pour parvenir à lui passer cet anneau. Après l'avoir fait tomber au moyen d'une corde que l'on entrelace dans ses jambes, des hommes se jettent sur lui pour lui lier les quatre pieds ensem-

ble, et lui passer dans les narines l'anneau de fer ; ils lui délient ensuite les pieds, et l'abandonnent à lui-même ; le *buffle* furieux court de côté et d'autre, et, en heurtant tout ce qu'il rencontre, cherche à se débarrasser de cet anneau ; mais avec le temps il s'y accoutume insensiblement, et l'habitude autant que la douleur l'amenent à l'obéissance. On le conduit avec une corde que l'on attache à cet anneau, qui tombe par la suite, au moyen de l'effort continuel des Conducteurs, en tirant la corde ; mais alors l'anneau est devenu inutile, car l'animal déjà vieux ne se refuse plus à son devoir. C'est ainsi que les hommes, pour dompter et diriger les animaux, les saisissent par les parties les plus sensibles.

Le *buffle* paroît encore plus propre que le taureau à ces chasses dont on fait des divertissemens publics, sur-tout en Espagne ; aussi les Seigneurs qui tiennent des *buffles* dans leurs terres, n'y emploient-ils que ces animaux. La férocité naturelle du *buffle* augmente lorsqu'elle est excitée, et rend cette joûte aussi animée qu'elle est périlleuse. En effet, le *buffle* poursuit l'homme avec acharnement, jusque dans les maisons, dont il monte les escaliers avec une facilité particuliere ; il se présente aux fenêtres, d'où il saute dans l'arêne, franchissant même les murs, lorsque les cris redoublés du peuple sont parvenus à le rendre furieux.

Les *buffles* sont cependant des animaux très-utiles ; comme leur corps est très-massif, ils sont propres au labour ; on leur fait trainer et non pas porter les fardeaux ; on en fait un grand usage en Italie ; il y a des endroits dans ce pays, comme par exemple les confins de la Toscane et de l'Etat Ecclésiastique, dans les Fermes de Marsiliana, Montaouto, Castiglione, Corneto, etc. où l'on laisse paître les *buffles* domestiques dans les bois : (les marais Pontins et les *maremmes* de Sienne sont en Italie les endroits les plus favorables aux *buffles* ; mais ils y gagnent souvent le *barbone*, expression Italienne qui a rapport au siége principal de cette maladie très-contagieuse, et qui est dans ces animaux, à la gorge et au menton). Lorsque le Laboureur vient à la charrue, il fait signe à un de ses chiens (ce sont de ceux de forte race) d'aller dans

les bois ; le chien court, saisit avec la plus grande adresse un *buffle* par l'oreille, et sans quitter prise il l'amene à son maître, qui l'attache sous le joug pendant qu'il retourne dans les bois lui en chercher un autre, qu'il met à côté du premier. Le Laboureur leur fait tracer ses sillons, les fait tourner à volonté d'un côté et d'autre, et les conduit facilement en tirant une petite corde qui est attachée à cette sorte d'anneau de fer, dont nous avons fait mention, et dont la pointe picote le nez de l'animal. Lorsque les *buffles* ont fourni leur travail, on les ôte de la charrue, et ils retournent dans les bois se reposer et se nourrir jusqu'au lendemain où les chiens viennent les y chercher de nouveau. Comme ces animaux portent naturellement leur cou bas, ils emploient en tirant tout le poids de leur corps ; aussi un attelage de deux *buffles* enchaînés à un chariot, tire-t-il autant que quatre forts chevaux. Nous tenons ces détails d'un homme de mérite, qui a fait valoir des fermes considérables dans les cantons d'Italie dont nous avons parlé plus haut.

Il y a une grande quantité de troupeaux de *buffles* sauvages dans les contrées de l'Afrique et des Indes, arrosées de rivieres et où il se trouve de grandes prairies. Ces animaux ne font point de mal, à moins qu'on ne les attaque ; mais si on vient à les blesser, ils vont droit à leur ennemi, le terrassent et le foulent aux pieds. L'aspect du feu les effraie ; la couleur rouge les irrite et les met en fureur, au point que l'on n'ose s'habiller de rouge dans les pays où il y a des *buffles* ; parmi nos bœufs nous n'en voyons que peu sur lesquels cette couleur fasse cette impression.

Les Negres de Guinée et les Indiens du Malabar vont à la chasse des *buffles* sauvages : ils n'osent les attaquer de face ni les poursuivre à terre ; ils grimpent sur les arbres et de là ils leur décochent leurs fleches ; ils font un grand profit de leurs peaux et de leurs cornes, qui sont plus dures et meilleures que celles du bœuf ; ils trouvent la chair de ces animaux assez bonne à manger : la langue est le mets le plus délicat de tout l'animal. En Italie les Juifs mangent la chair du *buffle* engraissé, et l'on fait d'excellens fromages avec le lait des femelles *buffles*, qui en donnent

en grande abondance ; ce lait a un petit goût musqué ; on dit qu'en Perse il y a des femelles qui en fournissent par jour jusqu'à vingt-deux pintes.

Les cornes, les ongles, la graisse et la fiente du *buffle* ont, dit-on, les mêmes vertus en Médecine que celles du bœuf. Quand sa peau a été passée à l'huile comme celle du chamois, elle porte le nom de *buffle*. Les Militaires s'en servoient anciennement pour armure ; et les Grenadiers Anglois, de même que la Cavalerie Françoise, l'emploient encore à présent, à cause de sa légéreté, de sa dureté et de sa résistance : on s'en sert à faire des ceinturons, des bourses, etc. Le *buffle* fait un objet de commerce très-considérable chez les François, les Anglois et les Hollandois, qui en trafiquent à Constantinople, à Smyrne et le long des Côtes d'Afrique ; mais combien de peaux d'élans, de bœufs, d'orignacs, et d'autres animaux de la même espece, qui étant passées à l'huile et préparées comme celles du *buffle*, en prennent le nom, et servent de la même maniere aux gens de guerre, etc.

Buffle a queue de cheval. On trouve insérée dans le *Journal de Physique*, *supp. 1782*, *tom. XXI*, la description du *buffle à queue de cheval*, par *P. S. Pallas*. La race sauvage de ce bétail est connue au Tibet sous le nom de *yak ;* c'est le *Poëphagus* d'*Elien*, le *Sarlik* des Mongols : on en voit chez les Princes Mongols, et dans les troupeaux des plus riches de ces Nomades. On emploie les queues toutes blanches de quelques-uns de ces *buffles*, tant pour cette espece d'étendard des Orientaux, connu sous le nom de *queue de cheval*, dont l'usage est très-ancien aux Indes, et commun aux Persans et aux Turcs, que pour l'ornement des éléphans, des chevaux, et pour les chasse-mouches des Indiens. Les Chinois, qui se servent du crin blanc de ces *buffles*, teint d'un beau rouge, pour former les houppes dont ils ornent leurs bonnets d'été, en ont introduit la race dans leur pays ; mais ils tirent la plus grande partie de ce crin du Tibet, ou les Marchands de l'Inde et de la Perse viennent aussi en faire emplette, et renchérissent sur-tout les queues de ces *buffles*, dont le prix varie selon la longueur et la beauté du crin, qui joint à la finesse et au lustre de la plus

ces *buffles à queue de cheval* approchent de leurs femelles, la tête étendue en avant, la bouche béante à la maniere des *buffles* ordinaires, et la queue levée; ils sont extrêmement lourds et lents à s'accoupler. Dans l'été, pour éviter la chaleur, ces animaux cherchent l'ombre, ou se plongent dans l'eau et y restent des heures entieres. C'est à cause de cette propriété, qui les rapproche encore des *buffles* ordinaires, que les Chinois leur ont donné le nom de *si-nijoû* (vache qui se lave); ils nagent fort bien, fouillent de leur tête la terre. Les deux sexes grognent comme le cochon, mais d'un son grave et monotone; leur taille est celle d'une petite vache domestique; ils ressemblent par la forme et le port de la tête au *buffle* ordinaire : l'encolure des mâles est beaucoup plus grosse que celle des femelles; le dos forme une bosse à l'endroit des épaules, qui paroît considérable à cause d'une touffe de poils crépus, laquelle s'alonge sur le cou en forme de criniere; le reste du poil est assez court et dirigé vers la tête : le dessous du tronc, la gorge et le gros des quatre jambes, produisent des crins très-touffus et longs d'une demi-aune; les sabots sont très-grands, les ergots très-saillans. Ce *buffle* du Tibet a quatorze paires de côtes, et autant de vertebres dans la queue; une bosse osseuse, convexe à l'occiput; en tout trente-deux dents.

BUFOLT. *Voyez* SUCFOLT.

BUFONE, *Bufonia tenuifolia*, Linn. Plante de la famille des *Morgelines*; ses feuilles sont menues; ses fleurs sont blanches, axillaires et terminales; son fruit contient deux semences; cette plante se trouve dans les Provinces Méridionales de la France, de l'Espagne et de l'Angleterre.

BUFONITES. *Voyez* CRAPAUDINE.

BUGHUR. En Perse, c'est le *Chameau* à deux bosses. *Voyez l'article* CHAMEAU.

BUGLE, *Bugula*. Genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des *Labiées*, et qui comprend des herbes la plupart indigenes de l'Europe, dont les feuilles sont opposées; les fleurs viennent en épi terminal; le fruit consiste en quatre semences nues, ovales, oblongues et sinuées au fond du calice qui est

court et persistant. On distingue plusieurs especes de *bugle*.

Bugle *rampante* vulgaire, *Ajuga reptans*, Linn. *Bugula*, Dod. Pempt. 135. *Consolida media pratensis cærulea*, Bauh. Pin. 260. Cette espece est presque entièrement glabre dans toutes ses parties, et se distingue facilement des especes suivantes par les rejets traçans, rampans, qui naissent de la base de sa tige. Cette plante croît dans les bosquets et les prairies ; sa racine est vivace, menue, blanche et fibreuse ; sa tige est haute de cinq à six pouces, droite, simple et carrée ; ses feuilles sont opposées, ovales, oblongues, spatulées, d'un vert foncé, légérement sinuées, très-peu dentées, quelquefois purpurines à leur partie inférieure : leur saveur est un peu amere et astringente. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles : elles sont bleues, quelquefois pourprées, verticillées et disposées en épi terminal ; ces fleurs sont labiées, mais n'ayant qu'une seule levre : à la place de la levre supérieure il y a des dentelures ; elles sont garnies de bractées, souvent colorées en bleu.

Cette plante est aujourd'hui très-peu d'usage en Médecine ; cependant on estime qu'elle est très-utile tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; car c'est un excellent vulnéraire astringent. La décoction de la *bugle* est reconnue pour un spécifique dans les maux de gorge ulcérés et gangreneux, qui suppurent après des esquinancies rebelles. Elle a de plus la propriété de dissoudre le sang grumelé ; c'est pourquoi on en fait boire aux personnes qui ont fait de grandes chutes : elle convient aussi dans les hémorragies, le crachement de sang, la dyssenterie et les fleurs blanches. Son suc appliqué à l'extérieur, guérit les coupures, les plaies et les ulceres.

Les autres especes de *bugles* sont : La *bugle* des Alpes, *Ajuga Alpina*. *M. de la Marck* l'a aussi observée sur le Mont Cantal en Auvergne. La *bugle* en épi pyramidal et feuillé, *Ajuga pyramidalis*, Linn. *Bugula sylvestris villosa*, *flore cæruleo*, Tourn. 209 ; cette espece, qui se trouve dans les endroits sablonneux, et les prés montagneux et couverts, est abondamment velue et n'a point de rejets rampans comme l'espece premiere.

La

La *bugle* du Levant, *Bugula Orientalis villosa*, *flore inverso cæruleo, albâ maculâ notato.* Tourn. Cor. 14; ses fleurs sont panachées de bleu et de blanc, ou de blanc et de pourpre; la levre inférieure de la fleur est tournée en haut.

BUGLOSE vulgaire, *Buglossum vulgare majus*, J. B. 3, 578; *aut Buglossum angustifolium*, Lob. Icon. 570; *et majus flore cæruleo*, C. B. Pin. 256. *Anchusa officinalis*, Linn. 191. Cette plante, qui est de la famille des *Bourraginées*, croît dans les champs, sur le bord des chemins, en France, en Italie et dans l'Allemagne. Elle est d'un aspect agréable lorsqu'elle est en fleur. Sa racine est vivace, de la grosseur du petit doigt, rougeâtre ou noirâtre en dehors, blanche en dedans, remplie d'un suc gluant; les tiges sont hautes de deux pieds ou environ, rameuses, cylindriques et chargées de poils roides et épars. Ses feuilles alternes, lancéolées, très-pointues, simples, et dispersées sur les tiges auxquelles elles sont attachées immédiatement, ne sont point ridées comme celles de la *bourrache*, mais garnies des deux côtés de poils semblables; et la *buglose* en differe encore essentiellement par ses fleurs, qui sont d'une seule piece, en entonnoir, d'un bleu-purpurin, garnies dans leur milieu d'un bouton obtus, composé de cinq petites écailles velues qui couvrent cinq étamines; le calice est oblong, et refendu profondément en cinq pieces: les branches qui portent les fleurs sont repliées comme la queue d'un scorpion, avant que les fleurs s'épanouissent.

La *buglose* s'ordonne avec la *bourrache*, ou y est substituée: sa décoction avec le lait, est utile dans la dyssenterie; ses feuilles fusent sur les charbons comme le nitre; aussi ses vertus sont-elles semblables à celles de la *bourrache.* Voyez *ce mot.* Ses feuilles bouillies dans de l'eau avec de l'alun donnent une belle couleur verte.

On distingue plusieurs autres plantes de ce genre à fleurs monopétalées. Il y a: La *buglose* à feuilles étroites, *Buglossum angustifolium minus*, Bauh. Pin. 256; ce n'est peut-être qu'une variété de la précédente. La *buglose* ondulée, *Buglossum Lusitanicum, echii folio undulato*, Tourn. 134; cette espece se trouve dans le Portugal

et en Espagne ; ses fleurs sont bleues, terminales, et disposées en épis glomérulés et roulés dans leur jeunesse : il y a des variétés de cette espece, à feuilles tout à fait linéaires et légérement dentées. La *buglose* laineuse, *Anchusa lanata*, Linn. ; cette espece qui se trouve aux environs d'Alger, a beaucoup de rapports avec la *buglose* teignante, et qui est l'*Orcanette* proprement dite. *Voyez* ORCANETTE. La *buglose* de Virginie, *Anchusa minor lutea*, *Virginiana*, *Puccoon* (*aut Puccoon*) *indigenis dicta*, *quâ se pingunt Americani*, Pluk. Alm. 30 ; ses fleurs sont d'un beau jaune et d'un aspect agréable. Les Habitans de l'Amérique Septentrionale se peignent le corps en rouge avec sa racine. La *buglose* à larges feuilles, *Buglossum latifolium sempervirens*, Bauh. Pin. 256 ; on dit qu'elle est originaire d'Angleterre : cependant elle croît naturellement en Espagne ; ses feuilles sont persistantes l'hiver. La *buglose* à feuilles longues d'Italie, *Anchusa longifolia*. La *buglose* en gazon, *Buglossum Creticum*, *humifusum*, *acaulon*, *perenne*, *echii folio angustissimo*, Tourn. Cor. 6 ; cette espece a été découverte dans l'Isle de Candie, par *Tournefort*. La *buglose* à feuilles verruqueuses, *Anchusa verrucosa*, H. R. ; elle croît en Egypte ; ses feuilles paroissent panachées de vert et de blanc ; ses fleurs sont jaunâtres. La *buglose* de Crete à feuilles bullées, ou chargées comme de verrues perlées, blanches et chargées de piquans, *Buglossum Creticum*, *annuum*, *foliis bullatis*, *flore variegato*, Tourn. 134 ; *an Lycopsis variegata ?* Linn. La *buglose* hérissée, comme épineuse, *Anchusa echinata* ; c'est l'espece la plus hérissée ; ses poils sont, en quelque sorte, de petites épines blanches.

BUGRANE, *Ononis*. Genre de plantes à fleurs polypétalées de la famille des *Légumineuses*, et qui comprend des herbes et des sous-arbrisseaux plus ou moins épineux, dont les feuilles sont simples ou ternées, et dentelées en leurs bords. Le fruit est une gousse fort courte, enflée, communément un peu velue, uniloculaire, et qui renferme quelques semences réniformes. Ce genre de plantes offre un assez grand nombre d'especes. Il y a, selon M. *le Chevalier de la Marck* :

Les BUGRANES *à fleurs purpurines ou blanches, mais point panachées de jaune.*

La *bugrane à longues épines*, vulgairement *arrête-bœuf*. Voyez *ce mot*. La *bugrane* des champs ou *l'arrête-bœuf* des champs, *Ononis arvensis*, Linn.; cette espece est commune dans les champs incultes et sur les bords des chemins. Ses tiges sont dures, très-rameuses, rougeâtres, velues, et ordinairement couchées et étalées sur terre; elles n'acquierent d'épines qu'en vieillissant. La *bugrane rampante* des lieux maritimes et sablonneux de l'Angleterre, *Ononis repens*, Linn.; elle n'est point épineuse, mais pubescente dans presque toutes ses parties. La *bugrane élevée* de la Silésie, *Ononis altissima*, Linn. Celle *à stipules blanches* du Portugal, *Ononis mitissima*, Linn. La *bugrane à fleurs en épis* feuillés, épais, barbus, longs et terminaux, *Ononis alopecuroïdes*, Linn.; cette espece croît dans la Sicile, l'Espagne et le Portugal. La *bugrane à grand calice strié* des Isles Baléares, *Ononis calycina, an Ononis pubescens?* Linn. Mant. 267. La *bugrane à gousses* penchées, *Ononis reclinata*, Linn.; cette petite espece, à duvet visqueux, se trouve dans le Dauphiné, en It lie et en Espagne. La *bugrane à feuilles cunéiformes* du Mont-Cenis, *Ononis Cenisia*, Linn. La *bugrane fluette* des Provinces Méridionales de l'Europe, *Ononis Cherleri; Anonis pusilla, viscosa et villosa, purpurascente flore*; Tourn. 408. La *bugrane à feuilles rondes* des Alpes et des Pyrénées, *Ononis rotundifolia*, Linn. La *bugrane* précoce, *Ononis fruticosa*, Linn.; cette espece qui croît dans les montagnes du Dauphiné, forme un sous-arbrisseau d'un aspect très-agréable, lorsqu'il est en pleine fleur; ses fleurs sont purpurines et commencent à paroître vers la fin de Mai; elles durent long-temps; cette espece figure très-bien dans les plate-bandes d'un bosquet printanier, et dans les parterres. La *bugrane à feuilles à trois dents* d'Espagne, *Ononis tridentata*, Linn. La *bugrane à feuilles étroites* d'Espagne, *Ononis angustissima*, Linn.

Bugranes à fleurs jaunes et plus ou moins rayées de pourpre.

Il y a : La *bugrane gluante* de l'Europe Australe, *Anonis viscosa spinis carens, lutea, major*, C. B. Pin. 389, Tourn. 409. *Ononis natrix et pinguis*, Linn. 1008. La *bugrane visqueuse* des Contrées Méridionales de la France et de l'Espagne, *Ononis viscosa*, Linn. La *bugrane à gousse d'ornithopode* de la Sicile, *Ononis ornithopodioïdes*, Linn. *Fœnum-græcum Siculum, siliquis ornithopodii*, Tourn. La *bugrane sans feuilles* d'Italie, *Ononis aphylla*. La *bugrane* des rochers, *Ononis saxatilis*; elle se trouve en France et en Espagne. La *bugrane* à feuilles striées, *Ononis striata*, Gouan. La *bugrane à petites fleurs* des Provinces Méridionales de la France, *Anonis flore luteo, parvo*, Tourn. 409. La *bugrane à tiges effilées* d'Espagne, *Ononis juncea*, d'As. La *bugrane à feuilles crépues* d'Espagne, *Ononis crispa*, Linn. La *bugrane* d'Aragon, *Anonis Hispanica frutescens, folio rotundiori*, Tourn. 409.

BUHOR, en Poitou, et Behors près d'Orléans, est le *Butor*.

BUJIS. Petit coquillage, dit M. *Deleuze*, qu'on nomme aussi *kouris* ou *kauris*. Voyez Cauris *et* Porcelaine.

BUIO ou Aviosa. Serpent monstrueux des Indiens de l'Orénoque. *Voyez à l'article* Serpent, *et le mot* Coral.

BUIS ou Bouis, *Buxus*. Genre de plantes à fleurs incompletes; il y en a de grandes et de petites especes; elles sont toujours vertes.

La petite espece, appelée *buis nain* ou le *buis* d'Artois, *Buxus foliis rotundioribus*, Bauh. Pin. 471, Tourn. 579. Il est très-rameux et vient en touffes épaisses et bien garnies; il croît en France, dans plusieurs Provinces, autour des villages et dans les lieux pierreux et incultes; ses feuilles sont estimées sudorifiques. C'est le *buis* que l'on emploie pour former les dessins des parterres et les bordures des plate-bandes.

Il y a d'autres especes de *buis*, dont le tronc s'éleve jusqu'à seize et vingt-quatre pieds : ce tronc est tor-

tueux, quelquefois gros comme la jambe et garni de beaucoup de rameaux assez droits. L'écorce est grisâtre ou brune, raboteuse, et le bois compacte, dur, pesant, jaune, sans moëlle. Les feuilles sont nombreuses, toujours vertes, lisses, luisantes, dures, entieres, ovales, glabres, simples, opposées, grandes, creusées en cuilleron, d'une odeur et d'une saveur désagréables. Leurs fleurs viennent par petits paquets dans les aisselles des feuilles; les fleurs mâles sont composées d'un calice à cinq feuilles, de deux pétales et de quatre étamines; les fleurs femelles ont un calice à quatre feuilles, trois pétales et trois pistils, dit M. *Deleuze;* les fleurs sont jaunâtres, ramassées quelquefois sur la même branche, et presque toujours dans le même paquet de fleurs. Les fruits sont en quelque façon semblables à une marmite renversée; ils s'ouvrent en trois parties par la pointe; ils sont divisés en trois loges, qui renferment chacune deux semences revetues d'une capsule élastique.

L'espece de *buis* qui se trouve dans les Isles Baléares, *Buxus arboreus Balearica*, s'appelle *buis de Mahon;* il y forme, à ce qu'on prétend, des bois qui en sont entiérement composés.

Il y a: Le *buis arborescent* de l'Europe Australe et du Levant, *Buxus arborescens*, Bauh. Pin. 471, Tourn. 578. Cette espece s'éleve jusqu'à douze et seize pieds. Son écorce est brune ou noirâtre; les feuilles sont d'un assez gros vert. Ce grand arbrisseau se plait à l'ombre, et sert à faire des palissades; il supporte le chaud et le froid; il dure fort long-temps et n'exige presque aucun soin; on le multiplie de graine et de bouture. On dit que son bois râpé est sudorifique, et peut être substitué au *gayac*. Il donne un esprit acide et une huile fétide bonne pour l'épilepsie et le mal de dents: ses feuilles sont ameres et rougissent le papier bleu; elles ne tombent point pendant l'hiver. Le *buis panaché*, employé en buissons, fait un très-bel effet dans les bosquets d'hiver. Il est très-propre à planter dans les remises, où il pourroit former une retraite commode pour le gibier pendant l'hiver: on tire le gros *buis* de Champagne et d'Espagne. Ce bois qui est très-dur, est employé par les Tourneurs, les Table-

tiers, les Graveurs, les Faiseurs de peignes, et pour divers autres ouvrages où il remplace très-bien l'ébene et l'aubier jaune, auquel il ressemble parfaitement. Il porte bien la vis, et est très-estimable à bien des égards.

On distingue encore : Le *buis* à feuilles de myrte, *Buxus myrtifolia.* Sa tige s'élance comme un petit arbrisseau, et pousse des rameaux un peu lâches ; ses feuilles sont un peu étroites.

Buis piquant. *Voyez* Houx-frélon.

BUISSON, *Dumus.* On appelle ainsi un arbre nain. *Voyez* la Table alphabétique de l'*article* Plante.

Buisson ardent. *Voyez* Néflier.

Buisson d'or. *Voyez* Chrysobate.

BUKKU ou Bocho des Hottentots, ou Diosma velu, *Diosma hirsuta*, Linn. *Spiræa Africana, odorata, foliis pilosis*, Comm. Rar. 3, t. III ; *etiam Laricis foliis*, Rai. Suppl. Dendr. 91, n.° 7. C'est le nom d'un arbrisseau qui croît au Cap de Bonne-Espérance, et dont les Hottentots font grand cas. Lorsque ses feuilles sont seches, ils les réduisent, ainsi que les capsules des fruits, en une poudre qui est odorante, d'un jaune luisant, avec laquelle ils poudrent leur chevelure : cette couleur leur paroît une partie considérable de leur parure : en cela ils ont ainsi que nous, plus de coquetterie que de propreté. *Histoire des Voyages.*

Les fleurs sont blanches, à cinq pétales : les Habitans du Cap de Bonne-Espérance tirent de cette plante, par la distillation, une huile aromatique, très-pénétrante, dont on se sert à l'extérieur pour fortifier les nerfs ; la décoction est utile à l'intérieur, dans les retentions d'urine.

BULANGAM. Nom donné par les Malais à la racine d'une plante qui croît à Malacca, Sumatra et Java. Les Portugais, qui en envoient en quantité à Goa, ont une haute idée de ses vertus médicinales. Ils l'appellent *Rais madre de Dios* (*Radix Deiparæ*).

BULBE, *Bulbus*, et Bulbeux. *Voyez* à l'Alphabet de l'*article* Plante.

BULBIPARE, *Voyez à la suite de l'article* Vivipare.

BULBOCODE printanier, *Bulbocodium vernum*,

Linn. *Colchicum vernum Hispanicum*, Bauh. Pin. 69, Tourn. 350. Petite plante qui croît dans l'Espagne et dans le Dauphiné. Elle a beaucoup de rapports avec les *Colchiques*, et n'en differe qu'en ce que son style est simple, les fleurs des *colchiques* ayant trois styles distincts. Le *bulbocode* est la *Campanette* de la *Flore Françoise*. Cette plante, qui fleurit à l'entrée du printemps, n'a que deux ou trois pouces de grandeur : sa racine est un bulbe arrondi, d'où sortent quelques feuilles lancéolées, qui s'enveloppent inférieurement. Sa fleur est en entonnoir, d'abord blanche, ensuite d'un purpurin plus ou moins foncé ; elle naît presque immédiatement de la racine et est composée de six pétales à languette, dont les onglets sont fort longs, étroits et rapprochés ou réunis en tube ; de six étamines, et d'un ovaire supérieur, surmonté d'un style filiforme qui est terminé par trois stigmates : le fruit est une capsule triangulaire, pointue et divisée en trois loges polyspermes.

BULBONACH ou LUNAIRE, *Lunaria*. Genre de plantes crucifères, dont M. *Tournefort* a distingué sept especes. Nous en citerons trois principales : 1.° Celle appelée *médaille*, *Lunaria major*, *siliquâ rotundiore*, J. B. 2, 881, Tourn. *Viola lunaria sive Bulbonach*, Ger. 377, Park. Sa racine est glanduleuse : elle pousse une tige haute de deux à trois pieds, grosse comme le petit doigt, rameuse, velue, de couleur verte rougeâtre ; ses feuilles sont dentelées, semblables à celles de l'*ortie*, communément plus grandes : ses fleurs, disposées comme celles du *chou*, et composées chacune de quatre feuilles rangées en croix, sont rayées ; leur couleur est purpurine : à ces fleurs succedent des siliques oblongues, très-plates, arrondies : les lames extérieures de ses cosses sont traversées des deux côtés par un bord de couleur d'argent, comme satinées ; elles contiennent des semences formées en petit rein, d'un rouge-brun et d'une saveur âcre, amere.

2.° L'autre espece se nomme plus particuliérement *bulbonach*, *Lunaria major*, *siliquâ longiore*, J. B. 2, 881, Tourn. *Viola lunaria major*, *siliquâ oblongâ*, C. B. Pin. 203 : elle croît, de même que la précédente, avec ou sans culture ; ses feuilles sont plus larges ; ses sili-

ques plus longues et plus étroites que dans la *médaille*; ses racines sont rameuses et chevelues. Les semences de ces plantes sont estimées diurétiques et antiépileptiques.

On distingue une petite *lunaire* qui est vivace, à fleurs jaunes, à très-petite silique plate et arrondie, à feuilles d'*herbe à l'épervier*, et velue, *Thlaspidium Monspeliensis, hieracii folio hirsuto, aut Lunaria lutea, biscutata*; c'est un faux *Thlaspi*; c'est le *Thlaspidium* velu.

La petite *lunaire* vulgaire est une *Drave, Lunaria leucoï folio, siliquâ oblongâ, majori*, Tourn. Inst. 218. *Lunaria rediviva*, Linn. 911.

BULITHE DE BŒUF. Nom donné à l'*égagropile* qui se trouve dans l'estomac de cet animal. *Voyez* EGAGROPILE.

BUNE ou BURE. *Voyez* COULON-CHAUD.

BUNODE, *Bunodus*. Nom donné par M. *Guettard* des *tuyaux* vermiculaires.

BUPLEVRE, *Buplevrum*. Nom d'un genre de plantes à fleurs polypétalées de la famille des *Ombelliferes*, et qui comprend des herbes et des arbustes la plupart indigenes de l'Europe, et presque tous munis de feuilles très-simples. Tous les *buplevres* connus sont très-glabres dans toutes leurs parties. On distingue :

LES BUPLEVRES à tige herbacée.

Il y a : Le *buplevre* appelé la *perce-feuille annuelle*, Voyez *ce mot*. Le *buplevre étoilé* des montagnes du Dauphiné et de la Suisse, *Buplevrum stellatum*, Linn. Le *buplevre* de roche, *Buplevrum petræum*, Linn.; cette espece croît dans les montagnes du Dauphiné, de la Suisse et de l'Italie. Les feuilles radicales sont aiguës, graminées et longues d'un demi-pied ou environ. Le *buplevre* à larges feuilles, *Buplevrum montanum latifolium*, Tourn. 310, Bauh. Pin. 277; il croît sur le Mont-d'Or, dans les montagnes de la Provence, du Dauphiné et de la Suisse. Le *buplevre* des Pyrénées, *Buplevrum Pyrenæum*, Gouan. Le *buplevre à feuilles en faux*; c'est la *Perce-feuille vivace*, Voyez *ce mot*. Le *buplevre à feuilles nerveuses* des Provinces Méridionales

de la France ; *Buplevrum rigidum*, Linn. Le *buplevre* ranunculoïde, *Buplevrum ranunculoïdes*, Linn. ; il croît dans les Alpes et dans les parties Méridionales de la France : une très-petite pointe termine les folioles de ses collerettes, et les feuilles inférieures sont étroites, graminées et nerveuses ; les supérieures sont lancéolées et amplexicaules. Le *buplevre* à feuilles à trois nervures, *Buplevrum odontites*, Linn. ; cette espece se trouve dans les montagnes du Valais et en Italie, dans les endroits pierreux et les vignes. Le *buplevre* à ombelles demi-composées, *Buplevrum semicompositum*, Linn. ; cette plante se trouve en Espagne. M. *Gouan* dit que ses semences sont chargées de petits points saillans. Le *buplevre menu*, Fl. Fr., *Buplevrum tenuissimum*, Linn. ; cette espece se trouve en Italie, en France et en Espagne, dans les endroits secs et pierreux. Le *buplevre* à rameaux effilés, *Buplevrum junceum*, Linn. ; on le trouve dans les lieux incultes en Provence, dans la Suisse et dans l'Allemagne. Il y en a deux variétés.

Buplevres à tige ligneuse.

Il y a : Le *buplevre frutescent* d'Espagne, *Buplevrum frutescens*, Linn. ; il naît sur les ramifications de la tige principale, des tiges grêles, herbacées, garnies à leur base de feuilles linéaires et aiguës. Le *buplevre épineux* d'Espagne, *Buplevrum Hispanicum, fruticosum aculeatum, gramineo folio*, Tourn. 310 ; les dernieres ramifications sont aiguës et ressemblent à des épines. Le *buplevre* d'Ethiopie, *Buplevrum fruticosum*, Linn. Ce petit arbrisseau toujours vert, toujours garni de feuilles, convient à la décoration des bosquets. Il se trouve aussi dans le Levant et dans les Provinces Méridionales de la France. Toutes ses parties ont une odeur qui approche de celle du panais et du chervi. Sa semence est estimée bonne contre la morsure des bêtes venimeuses. Le *buplevre* des environs de Gibraltar, *Buplevrum Gibraltarium*, Linn. Il paroît n'être qu'une variété du précédent. Ses fleurs sont jaunes verdâtres. Enfin le *buplevre* hétérophylle, *Buplevrum difforme*, Linn. Il croît dans l'Ethiopie, dans l'hiver ou à l'entrée du

printemps; il porte deux sortes de feuilles; les unes sont petites, pétiolées, composées de trois folioles planes, trifides, incisées et assez semblables à celles du persil; les autres, et l'arbrisseau conserve celles-ci en été, sont plus longues, menues, filiformes, anguleuses, vertes et à demi-divisées en trois parties pareillement filiformes, mais dont celle du milieu est plus longue, terminées chacune par trois petites pointes.

BUPRESTE, *Buprestus aut Buprestis.* Ce nom est formé de deux mots grecs, qui signifient *faire crever les bœufs.* Cet insecte est le même ou du même ordre, que l'*enfle-bœuf.* M. *Deleuze* dit avec raison que la nomenclature varie pour les insectes comme pour les autres parties de l'Histoire Naturelle. M. *Geoffroy*, qui a mis beaucoup de sagacité dans la division synoptique ou l'établissement des caracteres des insectes, donne le nom de *bupreste* à un genre de coléoptere qui se distingue des autres genres du même ordre.

Les especes de *buprestes* sont des plus nombreuses: leur caractere est d'avoir les antennes filiformes ou faites en filet, c'est-à-dire, presque d'égale grosseur par-tout, diminuant seulement un peu vers leurs pointes et composées d'anneaux ou articles qui ne sont pas fort gros, et peu saillans; mais un caractere particulier et essentiel à ce genre de coléoptere, dont toutes les jambes ont cinq articulations aux tarses, c'est une grande appendice qui se trouve près de l'articulation ou à la base des cuisses postérieures, semblable à un moignon d'une autre cuisse: ces insectes sont encore remarquables par la forme de leurs mâchoires qui pincent fortement et qui sont plus grosses, et débordent davantage la tête que dans la plupart des insectes à étuis; par leurs longues pattes, la légéreté avec laquelle ils courent, leur odeur puante et fétide comme du tabac corrompu, et qui est due à une espece de liqueur brune, âcre et caustique que jettent par l'anus et la bouche la plupart des *buprestes* lorsqu'on veut les prendre; et par le manque d'ailes dans le plus grand nombre d'especes, car on n'en trouve point sous leurs étuis.

Les *buprestes* sont des insectes très-voraces, qui man-

gent et dévorent impitoyablement tous les autres, et même ceux de leur genre ou de leur espece, et cela morts ou vifs; on les rencontre souvent dans les jardins, dans les endroits humides, sous les pierres dans les campagnes, parmi les tas de plantes pourries, etc. Leur course est très-rapide : plusieurs de leurs especes ont une parure fort belle, fort brillante; quelques-uns ont des points de couleur d'or. Ceux qui sont entiérement dorés, et qu'on voit courir rapidement dans les champs, sont de ceux qui manquent d'ailes sous leurs étuis. Il y a des *buprestes* d'un petit volume, comme une puce; d'autres sont de la longueur d'un travers de doigt, etc.

Nous avons dit que la plupart de ces insectes, même ceux qui ont une parure brillante, sont dangereux : il faut se méfier de ces dehors trompeurs, c'est un habit perfide qui cache le poison : il faut donc les prendre avec précaution, car ils contiennent une liqueur âcre, caustique et brûlante, capable d'occasionner à un Observateur une cuisson et une douleur assez vive, lorsqu'elle rejaillit soit dans l'œil, soit sur les levres. On doit aussi se garantir de leurs pinces. On prétend que lorsque les bœufs ou autres animaux pâturans en ont mangé, ou avalé, ils enflent, qu'il leur survient une suppression d'urine et qu'ils périssent; ce qui a fait nommer cet insecte *enfle-bœuf*.

Les larves de ces insectes vivent en terre; c'est ce qui fait qu'elles sont difficiles à rencontrer; et le *bupreste* dans l'état de larve (ou ver), est aussi vorace que sous celui d'insecte ailé et parfait. Ces larves sont longues, cylindriques, molles, blanchâtres, armées de six pattes brunes, écailleuses : leur tête est de même de couleur brune; elle a en dessus une espece de petite plaque ronde, brune, écailleuse, au-devant de laquelle est la bouche, accompagnée de deux sortes de mâchoires : ces larves industrieuses par nécessité ont recours pour vivre à la force ou à la ruse; les unes font ouvertement la guerre aux insectes qu'elles poursuivent; d'autres s'établissent dans des nids de chenilles processionnaires; d'autres enfin se mettent en embuscade à l'ouverture ronde de leur trou : car ces larves, dit M. *Geoffroy*, se creusent en terre des trous

cylindriques, profonds, perpendiculaires, dans lesquels elles se logent; l'ouverture de ces trous est parfaitement ronde; quelques especes les font dans des terrains secs et arides ou sablonneux; d'autres dans des terres plus humides, au bord des ruisseaux. C'est au fond de ces trous qu'on rencontre souvent la larve du *bupreste*. Pour la trouver et la surprendre, il faut creuser peu à peu le terrain dans lequel ce trou est pratiqué. Mais comme souvent dans cette opération la terre, en s'écroulant, remplit le trou, et empêche de le reconnoître et de le suivre, il est nécessaire d'user d'une premiere précaution, c'est de commencer par enfoncer dedans une paille ou un petit morceau de bois, qui, pénétrant jusqu'au fond de la retraite, sert à conduire et à empêcher de perdre la suite de ce conduit. Lorsqu'on est parvenu au fond, on trouve la larve en question, qui tirée hors de terre, se replie volontiers en zigzag. Ces ouvertures que pratique dans la terre cette larve, ne lui servent pas seulement à se loger et à mettre à l'abri son corps qui est mou et tendre, mais encore à se cacher pour dresser des piéges aux insectes dont elle se nourrit. Cette larve se tient en embuscade, précisément à l'ouverture ronde de ce trou. Sa tête est à fleur de terre, et l'ouverture ou entrée est exactement remplie et bouchée par la plaque ronde et écailleuse que la larve a au-dessus de sa tête. C'est dans cet état que se tient patiemment cette larve, à moins que quelque alarme ne la fasse enfoncer dans sa retraite. Les insectes qui ne se défient pas du piége, se promenent sur ce terrain; et venant à passer sur l'ouverture du trou que ferme la tête de la larve, ou sont saisis par les fortes mâchoires de l'ennemi qui les guette, ou bien s'ils ne sont pas arrêtés sur le champ par ces pinces vigoureuses, ils tombent dans le précipice (dans le trou) qui s'ouvre sous leurs pas par le mouvement que fait la tête de la larve, précisément comme une bascule. Telle est la ruse de la larve du *bupreste* pour dévorer sa proie à loisir. Rien n'est plus amusant que d'observer le manége de cet insecte, qui sans sortir de sa retraite, trouve moyen de faire tomber dans ses piéges les autres insectes dont il se nourrit. Tous les curieux

peuvent trouver un grand nombre de ces vers au commencement du printemps.

M. *Linnæus* donne le nom de *bupreste* à sept especes d'insectes coléopteres, mais qui sont réellement d'un genre différent ; tels sont les *hannetons*, les *cantharides*. Voyez *ces mots*.

Bupreste. C'est aussi le nom, mais impropre, d'une petite *araignée rouge*, qui dévorée par les bœufs, leur cause les mêmes accidens que le *bupreste enfle-bœuf* dont on vient de parler.

BURBOT. Nom donné par quelques-uns à la *lotte*. Voyez *ce mot*.

BURES. Nom donné aux puits profonds que l'on pratique dans une mine : on en fait deux ordinairement à la fois ; l'un pour remonter les matieres et donner de l'air (c'est la *bure* d'airage) ; l'autre pour l'établissement des pompes à épuisement. On pratique cette derniere *bure* plus profonde, afin de donner lieu à l'écoulement facile des eaux. *Voyez l'article* Mines.

BURGAU. Limaçon à bouche ronde, qui, selon le P. *du Tertre* dans son *Histoire Naturelle des Antilles*, est aussi commun dans ces Isles bordées de rochers, que les limaçons en France. Il y en a de plusieurs especes différentes : on voit de ces coquillages de la grosseur du poing ; mais communément ils n'en excedent point la moitié. Il y en a une espece très-grande, appelée *olearia* ou *rotunda*, qui contient quatre livres d'eau : on en faisoit usage autrefois pour mettre de l'huile.

Lorsqu'on retire ces coquillages de la mer, la coquille paroît grise-brune ; mais lorsqu'à l'aide des acides on a enlevé toute la matiere terreuse et l'épiderme qui l'environnoient, et qu'on l'a fait passer sur une meule douce, alors on voit briller une coquille argentée ou nacrée, nuancée de grisaille d'une maniere inimitable. Il y a une espece de *burgau* très-beau, émaillé de vert, et que l'on appelle la *peau de serpent*.

C'est de ces diverses especes de coquilles, et notamment du nautile épais, autre espece de coquille, que les Ouvriers tirent cette belle nacre qu'ils appellent *burgaudine*, et qui est plus brillante que celle des perles : ils font avec cette nacre de jolis ouvrages de

bijouterie, comme tabatieres, navettes, couteaux et autres.

Le *burgau* a pour *opercule* une écaille noire, ronde, et mince comme une feuille de papier, mais plus forte que la corne, avec laquelle au moindre danger il s'enferme exactement dans sa coquille. On ne peut retirer l'animal de sa coquille qu'en le faisant cuire : on n'en mange que la partie tournée en limaçon, après avoir ôté un intestin verdâtre qui contient ses excrémens, et que l'on dit être fiévreux.

BURMANE, *Burmannia*. Nom d'un genre de plantes unilobées, qui paroît avoir quelques rapports avec les *caragates*, et qui comprend des herbes exotiques dont la tige est simple et dont les feuilles radicales sont graminées. La fleur consiste en un calice monophylle, coloré, long, prismatique, à angles membraneux, et divisé en son bord en six découpures, dont trois intérieures et pétaliformes, petites; il y a six étamines et un ovaire : le fruit est une capsule trigone, couverte par le calice, triloculaire, et qui contient des semences très-menues.

Il y a : La *burmane* à deux épis, *Burmannia disticha*, Linn.; elle croît dans les lieux humides et marécageux de l'Isle de Ceylan. La *burmane* à deux fleurs, *Burmannia biflora*, Linn.; elle croît dans les lieux humides de la Virginie. Les fleurs sont de couleur purpurine : celles de l'espece précédente sont bleuâtres.

BURNET. *Voyez* PIMPRENELLE.

BURUM CHANDALI. *Voyez* SAINFOIN OSCILLANT.

BUSARD, *Circus*. Oiseau de proie dont on distingue plusieurs especes; il y a : Le *gros busard* ou *busard* des *pl. enl.* 423; c'est une variété de l'*autour* ou l'*autour blond*. Le *busard varié;* autre variété de l'*autour*. Le *busard roux* ou *harpaye;* il en existe aussi une espece à Cayenne. Le *busard du Brésil;* Voyez CARACARA du Brésil. Le *faux perdrieu* de Belon, ou le *busard de marais*, pl. enl. 424, en latin, *Milvus æruginosus;* celui-ci, que nous décrirons, est de la grosseur de la *corneille* : les plumes du corps sont de couleur de rouille foncée; le dessus de la tête est d'un jaune roussâtre; le bec est noir, crochu, et a presque un pouce et

demi de longueur ; la membrane qui couvre le bec est d'un jaune verdâtre : l'ouverture des narines est oblongue : le dedans de la bouche est moitié noir et moitié bleu ; la langue fort large : les yeux sont peu gros, l'iris est de couleur de safran : quand les ailes sont pliées, elles s'étendent presque jusqu'au bout de la queue ; les pieds et les jambes sont jaunes, et les ongles noirs ; le doigt extérieur tient au doigt du milieu par une membrane. Il est à remarquer que le côté intérieur de l'ongle du milieu est tranchant.

Le *busard* est en général un oiseau qui a quelque ressemblance avec le *milan* : il en differe parce qu'il a, comme la *buse* et la *bondrée*, le cou gros et court ; au lieu que les *milans* l'ont beaucoup plus long : et on distingue aisément le *busard* de la *buse*, 1.° par les lieux qu'il habite ; 2.° par le vol qu'il a plus rapide et plus ferme ; 3.° parce qu'il ne se perche pas sur de grands arbres, mais sur des arbustes, et que communément il se tient à terre ou dans des buissons ; 4.° on le reconnoît à la longueur de ses jambes, qui, comme celles de l'*oiseau Saint-Martin* et de la *soubuse*, sont à proportion plus hautes et plus minces que celles des autres oiseaux de rapine.

Cet oiseau est plus vorace et moins paresseux que la buse, et c'est peut-être par cette raison qu'il paroît moins stupide et plus méchant. Il fait une cruelle guerre aux lapins, et il est aussi avide de poisson que de gibier. Au lieu d'habiter, comme la buse, les forêts en montagne, il ne se tient que dans les buissons, les bruyeres, les haies, les joncs, et à portée des étangs, des marais, et des rivieres poissonneuses. Il niche dans les terres basses, et fait son nid à peu de hauteur de terre, dans des buissons, ou même sur des mottes couvertes d'herbes épaisses ou en friche. Il pond trois œufs, quelquefois quatre ; et quoiqu'il paroisse produire en plus grand nombre que la buse, qu'il soit, comme elle, oiseau sédentaire et naturel en France, et qu'il y demeure toute l'année, il est néanmoins bien plus rare ou bien plus difficile à trouver.

Le *busard* chasse de préférence les poules d'eau, les plongeons, les canards, et les autres oiseaux d'eau : il prend les poissons vivans, et les enleve dans ses



serres. Au défaut de gibier ou de poisson, il se nourrit de reptiles, de crapauds, de grenouilles et d'insectes aquatiques. Quoiqu'il soit plus petit que la buse, il lui faut une plus ample pâture, et c'est vraisemblablement parce qu'il est plus vif, et qu'il se donne plus de mouvement, qu'il a plus d'appétit : il est aussi plus vaillant. *Belon* assure en avoir vu qu'on avoit élevés à chasser et prendre des lapins, des perdrix et des cailles. Il vole plus pesamment que le milan, et lorsqu'on veut le faire chasser par des faucons, il ne s'éleve pas comme celui-ci, mais fuit horizontalement : un seul faucon ne suffit pas pour le prendre, il sauroit s'en débarrasser et même l'abattre; en sorte qu'au lieu d'un seul faucon il en faut lâcher deux ou trois pour en venir à bout. Les hobereaux et les crécerelles le redoutent, évitent sa rencontre, et même fuient lorsqu'il les approche.

BUSE, *pl. enl.* 419, en latin, *Buteo vulgaris.* C'est, après l'*aigle*, le *condor* et le *grand faucon*, le plus gros de nos oiseaux de proie; on le voit fréquemment dans ces pays-ci; il est de la grosseur du *faisan.* La longueur de son corps est d'environ vingt pouces; ses ailes étendues ont quatre pieds et plus; sa queue n'a que huit pouces; et ses ailes, lorsqu'elles sont pliées, s'étendent un peu au-delà de son extrémité; le plumage supérieur de cet oiseau, est mêlé de couleur de rouille et de noir; celui du ventre et de la poitrine est varié de blanc sale et de brun; l'iris de ses yeux est d'un jaune pâle et presque blanchâtre; il a, ainsi que tous les autres oiseaux de proie, la vue perçante, et est armé d'un bec noirâtre, pointu, un peu recourbé, et de griffes vigoureuses et noires; les pieds sont jaunes, aussi bien que la membrane qui couvre la base du bec.

Lorsque la *buse* est en colere, elle ouvre le bec et y tient pendant quelque temps sa langue avancée jusqu'à l'extrémité. L'observation n'a point confirmé ce que l'on avoit avancé, que le mâle avoit trois testicules. Cet oiseau, dit M. *de Buffon*, demeure pendant toute l'année dans nos forêts. Il paroît assez stupide, soit dans l'état de domesticité, soit dans celui de liberté. Il est assez sédentaire et même paresseux : il reste

reste souvent plusieurs heures de suite perché sur le même arbre : son nid est construit avec de petites branches, et garni en dedans de laine ou d'autres petits matériaux légers et mollets. La *buse* pond deux ou trois œufs qui sont blanchâtres, tachetés de jaune : elle éleve et soigne ses petits plus long-temps que les autres oiseaux de proie, qui presque tous les chassent du nid avant qu'ils soient en état de se pourvoir. *Ray* assure même que le mâle de la *buse* nourrit et soigne ses petits lorsqu'on a tué la mere. Cet oiseau de rapine, le plus commun dans nos campagnes, est un chasseur qui ne donne pas la chasse à sa proie en la poursuivant au vol; il reste sur un arbre, un buisson ou une motte de terre, et de là se jette sur tout le petit gibier qui passe à sa portée; il prend les levrauts et les jeunes lapins, aussi bien que les perdrix et les cailles; pendant l'été, il dévaste les nids de la plupart des oiseaux; il se nourrit aussi de grenouilles, de lézards, de serpens, de sauterelles; et lorsque le gibier lui manque, il ne dédaigne pas au besoin les rats, les taupes et même des vers de terre. S'est-il emparé d'une grosse proie, il se retire à l'écart dans un lieu solitaire, pour y dévorer paisiblement sa picorée. Cette espece est sujette à varier, au point que si l'on compare cinq ou six *buses* ensemble, on en trouve à peine deux bien semblables. Il y en a de presque entiérement blanches, d'autres qui n'ont que la tête blanche, d'autres enfin qui sont mélangées différemment les unes des autres, de brun, de blanc. Ces différences dépendent principalement de l'âge et du sexe; car on les trouve toutes dans notre climat.

Buse a figure de Paon, de *Catesby*. Voyez Urubu.

Buse cendrée, *Buteo colore cinereo*. Cet oiseau, appelé par M. *Brisson*, *Faucon de la Baie d'Hudson*, est de la grandeur d'un coq ou d'une poule de moyenne grosseur. Il ressemble par la figure, et en partie par les couleurs, à la *buse* commune : le bec et la peau qui en couvrent la base, sont d'une couleur plombée, bleuâtre; la tête et la partie supérieure du cou, sont couvertes de plumes blanches, tachetées de brun foncé dans le milieu; la poitrine est blanche comme la tête, mais marquée de taches brunes plus grandes; le ventre

et les côtés sont couverts de plumes brunes, marquées de taches blanches, rondes ou ovales; les jambes sont couvertes de plumes douces et blanches, irrégulièrement tachées de brun; les couvertures de dessous la queue sont rayées transversalement de blanc et de noir; toutes les parties du cou, du dos, des ailes et de la queue, sont couvertes de plumes d'un brun-cendré, plus foncé dans leur milieu, et plus clair sur les bords; les couvertures du dessous des ailes sont d'un brun sombre, avec des taches blanches; les plumes de la queue sont croisées par dessus de lignes étroites et de couleur obscure, et par dessous croisées de lignes blanches; les jambes et les pieds sont d'une couleur cendrée, bleuâtre; les ongles sont noirs, et les jambes sont couvertes jusqu'à la moitié de leur longueur, de plumes de couleur obscure. Cet oiseau se trouve dans les terres de la Baie d'Hudson, et fait sa principale proie de gélinottes blanches. M. *de Buffon* ayant comparé cet oiseau avec les *buses*, *soubuses*, *harpayes et busards*, il lui a paru différer de tous par la forme de son corps et par ses jambes courtes : il a le port de l'aigle, et les jambes courtes comme le faucon, et bleues comme le lanier. Il lui a paru qu'il vaudroit mieux le rapporter au genre du faucon ou à celui du lanier : mais, dit M. *de Buffon*, comme M. *Edwards* est un des hommes du monde qui connoît le mieux les oiseaux, et qu'il a rapporté celui-ci aux *buses*, nous avons cru ne pas devoir tenir à notre opinion, et suivre la sienne. Aussi, par cette raison, M. *de Buffon* place-t-il cet oiseau à la suite de l'histoire des *buses*.

Il est mention dans le *Voyage aux Indes et à la Chine*, d'une *petite buse criarde* et difficile à approcher; elle se tient dans les champs ensemencés de riz.

BUSELAPHUS de *Caïus*, est le *Bubale*. Voyez BUBALE.

BUSSEROLE ou BOUSSEROLE. *Voyez* RAISIN D'OURS.

BUTONIC, *Butonica*. Rumph. Amb. *Mammea Asiatica*, Linn. *Commersona*, Sonnerat, Guin. t. 8, 9. *Barringtonia speciosa*, Forst. C'est un bel arbre de la famille des *Myrtes*; il croît ordinairement vers les

bords de la mer, et près de l'embouchure des fleuves, dans les Indes Orientales, les Moluques, sur la Côte Australe de la Chine, etc. Cet arbre intéresse non-seulement par son port et par l'ombre épaisse que produit l'étendue de sa cime, mais encore par ses fleurs qui sont grandes, terminales, disposées cinq à vingt ensemble en bouquets solitaires, et d'un blanc éclatant, mêlé de pourpre; elles s'épanouissent le soir, tombent d'elles-mêmes à la naissance du jour; et la terre jonchée de leurs longues étamines, qui sont d'un pourpre vif, paroit alors comme teinte de sang. Le fruit est une grosse noix pyramidale, quadrangulaire, couronnée par le calice, conservant le style de la fleur, d'un brun roussâtre, de la grosseur du poing, et qui contient sous un brou charnu, dur et épais, un noyau ovale, obtusément quadrangulaire, ridé et fibreux à l'extérieur, uniloculaire et monosperme. Les Indiens font usage de ces fruits parmi leurs alimens, et s'en servent aussi pour prendre le poisson qu'ils enivrent par leur moyen, en les jetant dans l'eau. Les feuilles, qui ont plus d'un pied de longueur, sont élargies vers leur sommet, cunéiformes, entieres, glabres, luisantes, un peu épaisses, d'un beau vert, et avec quelques nervures latérales.

BUTOR. C'est le *Héron étoilé*. Voyez *à l'article* HÉRON.

BUTRON. Espece de *bœuf sauvage* de la Floride. C'est un *Bison*, espece d'*aurochs*. Voyez *ces mots*.

BUTTNERE, *Buttneria*. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des *Cacaoyers*, et qui comprend des arbrisseaux exotiques; les feuilles sont simples, alternes; les fleurs axillaires; les rameaux et la tige souvent munis d'aiguillons comme ceux des ronces; le fruit est une capsule globuleuse, hérissée de petites pointes, et divisée intérieurement en cinq loges polyspermes.

Il y a : La *buttnere à feuilles longues* de l'Amérique Méridionale, *Buttneria scabra*, Linn. Celle *à feuilles ovales* du Pérou; c'est le *China-cacha* des Péruviens. La *buttnere à feuilles en cœur* des environs de Lima. Celle *à rameaux cylindriques* du Pérou. Celle *à petites feuilles* de l'Amérique.

BUTUA. *Voyez* PAREIRA-BRAVA.

BUVEUR DE VIN ou BERB- *Voyez* FOSSANE.

BUXBAUME, *Buxbaumia aphylla*, Linn. 1570; Dillen. tab. 68. f. 5. Espece de *mousse* fort singuliere, et qui mérite d'être connue, d'après la description qu'en ont publiée MM. *Linnæus* et *Martin*. Cette plante observée d'abord près d'Astracan par le Botaniste *Buxbaum*, l'a été depuis dans les pays Septentrionaux : on la trouve en Avril et Mai sur les bords sablonneux des fossés. Elle est infiniment petite, et commence à sortir de la terre sous la forme d'un petit œuf garni en dessous de deux ou trois petites fibres qui font les fonctions de racines : les côtés sont parsemés de quelques petites écailles qui tiennent lieu de feuilles. Cette espece d'œuf s'ouvre horizontalement par son milieu en deux portions à peu près égales, mais dont la supérieure est soulevée comme une coiffe (*calyptra*), par une tête ovoïde qui sort du milieu de la portion inférieure creusée en soucoupe, et qui reste attachée à la terre par ses racines. La coiffe tombe, et la tête qui est articulée avec son pédicule, s'alonge jusqu'à cinq lignes environ. Cette tête est couronnée d'un opercule qui tombe aussi après s'être ouvert horizontalement comme dans les autres mousses. Les Observateurs du Nord ont remarqué une anthere pendante par un petit filet, et attachée au-dessous de cet opercule; et au fond de la capsule des graines sous la forme d'une poussiere fort fine, jaune, verdâtre et très-onctueuse.

Cette singularité observée dans le *buxbaumia*, donnera peut-être lieu d'éclaircir quelques points de la fructification des autres mousses, sur-tout dans celles qui ont des antheres operculées, parce qu'elles peuvent avoir aussi les étamines renfermées dans la même capsule, comme il arrive dans le *lemma* et la *pillulaire*. Voyez *ces mots*. Il paroît que ce qu'on a pris jusqu'ici pour des grains dans les cônes des plantes mousses regardées comme femelles, ne sont, dit M. *Adanson*, que des rejetons qui font les fonctions de graines. Mais la connoissance qu'on a de la nature des antheres des autres mousses et de la poussiere qu'elles contiennent, semblent nous démontrer que la tête du

buxbaumia n'est qu'une anthere presque entiérement semblable à elle, qu'elle contient une poussiere de même nature, et qu'enfin ce n'est qu'une étamine, qu'une fleur mâle, qui doit faire soupçonner que la fleur femelle se trouvera sur un autre individu. L'Observateur *Dillen* assure avoir semé plusieurs fois la poussiere des antheres des mousses sans en avoir vu lever aucune plante, tandis que la poussiere des têtes femelles, fort différentes des antheres, étant semée, produisoit de petites plantes semblables à leur mere. Ainsi les cônes et les étoiles observées dans les mousses, sont des fleurs femelles de même que leurs capsules; et il paroît de la derniere évidence que les corpuscules doués de la faculté de végéter, qu'on trouve entre les écailles de ces cônes, sont, comme il est dit ci-dessus, de vraies graines, ou au moins des rejetons qui en tiennent lieu.

M. *Haller* dit, dans l'édition de ce *Dictionnaire* faite à Yverdun, être le premier qui ait découvert le *buxbaumia* en Europe, et il l'a trouvé en Suisse : l'anthere qu'on y a cru reconnoître, est, selon lui, quelque chose de bien différent d'une véritable étamine. Il y a plusieurs mousses qui, comme le *buxbaumia*, ont deux sacs l'un dans l'autre, dont la capsule est composée, l'extérieur dur et presque cartilagineux, l'intérieur tendre et foible. Il descend du haut de la capsule un filet qui entre dans cette capsule, et qui s'attache à son fond. Plusieurs *bryums* et un *sphagnum* que j'ai découverts, poursuit M. *Haller*, ont-là même structure. *Voyez* MOUSSE.

BYARIS. Nom que les Basques donnent au *cachalot*.

BYSSE ou BYSSUS. *Voyez* BISSUS.



C

CAA-APIA, Marcg. Bras. 52, Pis. Bras. 232. C'est une espece de *Dorstene* qui croît au Brésil, à Monte-Video et au Magellan, dont la racine est de la grosseur d'un tuyau de plume de cygne, noueuse, garnie de filamens, d'un gris jaunâtre en dehors, blanche en dedans; d'abord insipide au goût, puis devenant un peu âcre et piquante. Ses feuilles sont d'un vert luisant en dessus, blanchâtres en dessous, presque arrondies, légérement crénelées : sa fleur est radiée, et ses semences sont rondes. Les Habitans du Brésil pilent la plante entiere, et font usage de son suc pour arrêter le flux, faire vomir, remédier à la morsure des serpens et à la blessure des fleches empoisonnées. On dit même qu'il suffit de présenter la racine du *caa-apia* ou celle d'*angélique*, au serpent nommé *boicininguа*, pour l'étourdir et le faire périr. *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *1700*. Voyez DORSTENE.

CAAIGUARA. Nom donné par *Marcgrave* au *pecari* ou *tajacu*, espece de sanglier du Brésil. *Voyez* TAJACU.

CAAOPIA. Petit arbre du Brésil, dont l'écorce est d'un rouge-cendré, et contient une espece de moëlle. Son bois est fort et branchu; ses feuilles sont fermes, rouges en dessous et vertes en dessus; ses fleurs sont en ombelle, d'un vert jaunâtre, cotonneuses et suivies de baies verdâtres, grosses comme des cerises, couvertes d'une coque molle. Ce fruit donne par expression un suc d'un beau jaune. Cet arbre fleurit en Novembre, et son fruit mûrit en Janvier. Si l'on fait une incision à son écorce en Octobre, il en sort une résine d'un beau jaune, fort érosive. Les Negres s'en servent pour se purger. *Ray*, *Hist. Plant.*

CAAPÉBA ou LIANE A GLACER L'EAU, ou LIANE A SERPENT, *Aristolochia folio hederaceo, trifido, maximo flore, radice repente*, Plum. Cat. 5. C'est une plante du

Brésil, qui a beaucoup de rapports avec l'*aristoloche clématite*. Elle pousse des tiges très-sarmenteuses, et qui s'attachent aux arbres voisins. Ses feuilles sont fort minces, verdâtres en dessus, tantôt rondes et tantôt ayant la forme d'un cœur. Il s'éleve d'entre elles des pédicules roux, portant en leurs sommets au mois de Juillet des fleurs jaunâtres; il succede à chacune de ces fleurs un petit fruit gros comme un pois, ovale, rouge en dehors, vert en dedans. Sa racine, principale partie de cette plante d'usage en Médecine, est d'abord grisâtre et grosse comme le petit doigt; mais en vieillissant, elle devient noire, brunâtre à l'extérieur et grosse comme le bras. Sa substance intérieure est compacte, onctueuse, d'un goût amer. Quelques Botanistes ont cru que c'étoit le *contrayerva*. Voyez LOCHNER, *et les nouveaux genres du P. Plumier*. D'autres disent, mais sans vraisemblance, que le *caapéba* est le *Pareira-brava*. Voyez *ce mot*. Ne seroit-ce pas plutôt l'*Apinel?* Voyez *ce mot*.

Le *caapéba* est alexipharmaque: coupé par tranches, infusé et macéré pendant quelques jours dans de l'eau, il donne à cette liqueur un goût de vin ou de biere. Cette décoction est bonne pour la morsure des serpens venimeux. On tire aussi le suc de la feuille et de la racine pilées ensemble, et on le mêle dans du vin pour le même usage. Il faut encore avoir soin d'appliquer le marc sur la morsure après en avoir un peu frotté la plaie: par ce moyen on guérit surement en vingt-quatre heures. On a appelé le *caapéba*, *liane à glacer*, parce qu'infusée dans l'eau elle la rend mucilagineuse comme une gelée. On a donné aussi le nom de *caapéba* à la *liane à cœur*. Voyez *cet article*.

CABARET, OREILLE D'HOMME, RONDELLE, GIRARD-ROUSSIN, NARD SAUVAGE, *Asarum*, Dod. Pempt. 358, Tourn. 501. *Asarum Europæum*, Linn. 633. C'est une plante d'Europe qui a été en grande réputation dans le siecle dernier, comme errhine; elle se plaît dans les forêts; elle est très-basse, sans tige, et toujours verte; ses feuilles, qui sont toutes radicales, par paires, pétiolées, très-entieres, glabres, très-lisses en dessus, sont réniformes ou d'une figure assez approchante de celle de l'oreille; ce qui l'a fait nommer

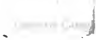
oreille d'homme ; ses fleurs sont à douze étamines, purpurines ou verdâtres, portées sur des pédicules qui partent de la racine, mais si courts, qu'elles sont cachées sous les feuilles ; à ces fleurs succedent des fruits divisés en six loges, qui contiennent des graines semblables aux grains de raisin ; sa racine est vivace, rampante, petite, anguleuse, recourbée, fibreuse, tortueuse, noueuse et brunâtre.

Les feuilles et les racines du *cabaret* sont douées d'une odeur pénétrante, et d'un goût âcre. Elles provoquent fortement le vomissement et les selles. Les femmes enceintes doivent en éviter l'usage comme capable d'expulser le fœtus. Les meilleures nous sont apportées seches de l'Allemagne, du Dauphiné, du Languedoc et de l'Auvergne.

Un Médecin Anglois a éprouvé que quatre ou cinq grains de feuilles de cette plante en poudre, prises en guise de tabac, sont très-utiles dans les maux de tête. On les prend le soir en se couchant ; le sommeil n'en est point troublé, et le lendemain il s'évacue une grande quantité de sérosités par les glandes du nez. Ce flux, suivant l'observation de l'Auteur de la *Matiere Médicale*, dure quelquefois trois jours entiers, ce qui cause un grand soulagement au malade. Ce remede a été aussi éprouvé avec succès dans une paralysie de la langue et de la bouche. On appelle aussi cette plante la *panacée des fievres quartes* : les Paysans en font leur fébrifuge. Les Maréchaux font prendre de la racine de *cabaret* aux chevaux, depuis une once jusqu'à deux, pour les guérir du farcin. On trouve quelquefois, au rapport de *Pomet*, sous les racines du *cabaret*, environ un pied dans terre, une maniere de truffe ronde, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, empreinte d'un suc laiteux, caustique et brûlant. On a donné, dit-on, à l'*asarum* le nom de *cabaret*, parce qu'on s'en servoit autrefois dans les cabarets pour se faire vomir quand on avoit trop bu.

On voit au Jardin du Roi un très-bel *asarum* étranger, qui est le *grand Cabaret* du Canada, *Asarum Americanum, majus*, Hort. Reg. Par. *Asarum Canadense*, Corn. 24.

CABARET, *pl. enl.* 485, *fig.* 2. Oiseau de passage,



de la grosseur et à peu près de la couleur du roitelet ; c'est la plus petite des *Linottes*, le *Picaveret* de *Belon*. Il a le chant fort agréable, et est encore rare ; mais on en trouve chez quelques Oiseliers. Dans l'état de liberté, le dessus de sa tête est rouge ; il y a sur le croupion du mâle, une tache de la même couleur ; la poitrine est roussâtre, le ventre blanchâtre, les côtés et le dessus du corps variés de brun et de roussâtre, ainsi que la queue qui est fourchue ; le bec jaunâtre, et terminé de noir à sa pointe ; les pieds bruns, les ongles noirâtres. Cet oiseau arrive dans nos Contrées vers le milieu de l'automne, et disparoît au printemps ; il vit ou solitaire, ou en compagnie peu nombreuse.

CABASSOU ou KABASSOU. *Voyez à l'article* ARMADILLE.

CABÉLIAU ou KABLIAU ou CABILLAUD. Espece de petite *morue* fraîche, nommée ainsi par les Flamands, et que l'on sert sur nos tables en Février, etc. Sa chair est d'un goût exquis, et passe généralement par-tout pour un manger délicieux. *Voyez au mot* MORUE.

CABIAI ou PORC DE RIVIERE, *Porcus fluviatilis*. Quadrupede demi-amphibie qui se trouve dans toutes les terres basses de l'Amérique Méridionale, ainsi qu'au Brésil, aux Amazones et à la Guiane ; c'est le *Capybara* des Brasiliens. Consultez *Marcgrave* et *Pison* ; c'est le *Cochon d'eau* de *Desmarchais* ; le *Capivard* de *Froger* ; le *Sus maximus palustris* de *Barrere* ; l'*Hydrochœrus* dans la *Nomenclature latine* de M. *Brisson*.

Cet animal est un fissipede irrégulier, comme le *tapir* ; il ne ressemble que très-peu au cochon, auquel plusieurs Naturalistes l'ont comparé ; au contraire il en differe par de grands caracteres très-essentiels et très-apparens : sa tête est beaucoup plus courte ; sa gueule a moins d'ouverture, et elle est sans dents canines ; mais chacune de ses mâchoires est garnie de deux dents incisives et de huit dents molaires assez singulieres, car elles sont fendues à demi, chacune en trois parties, et représentent trois dents attachées les unes aux autres. *Le cabiai* est de la grandeur d'un cochon de deux ans ; les plus grands peuvent peser jus-

qu'à .c⁻ıt cinquante livres : son museau est gros et obtus ; . ·s yeux grands et noirs ; ses oreilles petites et pointue . ·l a des moustaches longues et dures comme celles du chat ; à chaque pied de devant il a quatre doigts garnis d'ongles, et aux pieds de derriere trois seulement : tout son corps est couvert d'un poil brun, rude, court et assez épais ; il n'a point de queue ni de défenses, et il a les pattes postérieures palmées. M. *de la Borde*, Medecin, nous a dit que le *cabiai* a la tête du *pak*, le poil du *patira*, les pieds du *castor*.

Cet animal differe encore du cochon, autant par le naturel et les mœurs, que par la conformation : il ne fouille pas la terre ; il se tient souvent dans l'eau, où il nage comme une loutre ; il y cherche de même sa proie, et vient manger sur le bord le poisson qu'il prend et saisit avec la gueule et les ongles ; il mange aussi des herbes aquatiques, des grains, des fruits, et sur-tout de la canne à sucre : comme ses pieds sont longs et plats, il se tient souvent assis sur ceux de derriere ; son cri n'imite point le grognement du cochon, mais il ressemble assez au braiement de l'âne.

On les voit presque toujours aller de compagnie ou deux à deux, mâle et femelle ; mais ils ne marchent que la nuit ; et comme ils courent mal, ils ne s'éloignent pas beaucoup du bord des rivieres, où ils se précipitent tout de suite au moindre danger, plongent et nagent entre deux eaux, et en sortent au loin, ou restent quelquefois assez long-temps sous l'eau pour faire croire au Chasseur qu'ils se sont sauvés sans qu'il s'en soit apperçu. Quand on les tue dans l'eau, ils ne vont pas au fond comme les autres animaux ; et comme les *cabiais* ne courent pas sur l'homme ni sur les chiens, on les attend volontiers en silence sur le bord de l'eau, ou bien dans les endroits où l'eau est basse.

La chair de cet animal est grasse, blanche, tendre, et a plutôt le goût d'un assez mauvais poisson ; la hure est la partie la meilleure, et qui approche le plus du goût de la viande.

Le *cabiai* est d'un naturel tranquille et doux ; il ne fait ni mal ni querelle aux autres animaux : pris jeune, on l'apprivoise sans peine ; il vient à la voix, et suit

assez volontiers ceux qu'il connoît et qui l'ont bien traité. Dans l'état de nature, c'est-à-dire, sauvage, il paroît farouche; il fuit les lieux habités par l'homme; il paroît, par le grand nombre de ses mamelles, que la femelle produit des petits en quantité; mais nous ignorons le temps de la gestation, celui de l'accroissement, et par conséquent la durée de la vie de cet animal.

CABINET D'HISTOIRE NATURELLE, *Musæum Naturæ*, se dit d'un lieu où l'on met en évidence, et où l'on réunit sous un seul point de vue les diverses productions de la Nature. *Voyez à la suite de l'article* HISTOIRE NATURELLE.

CABIONARA. Nom que l'on donne à la Guiane au *cabiai*. Voyez *ce mot*.

CABOCHE. Poisson le plus commun qu'il y ait dans la grande riviere de Siam, et dont les Nations voisines font grand cas. Les Hollandois en font de grosses provisions pour Batavia. Etant séché au soleil, il leur tient lieu de jambon. Ce poisson est long d'un pied et demi, et gros de dix à douze pouces. Il a la tête un peu plate et presque carrée : on en distingue de deux especes; l'un gris et cendré, et l'autre noir, qui est le meilleur. *Voyez Hist. génér. des Voy. Tome IX, édit, in-4.°, pag. 313.*

CABOT ou MULET ou MULLET. *Voy. à l'art.* MUGE. A l'égard du *cabot* de la Chine, *Voyez* SCHLOSSER.

CABOUILLE. C'est le *Cabuja* de quelques Indiens. Nom donné à Saint-Domingue à l'*aloès pitte*. Voyez *ce mot*.

CABRA. Nom qu'on donne en Portugal au *chevreuil*. Voyez *ce mot*.

CABRE. *Voyez à l'article* Negre.

CABRIL ou CHEVREAU, *Hædus*. On donne ce nom au jeune *bouc* ou petit mâle de la chevre; lorsqu'il n'a pas encore six mois, il est bon à manger. *Voyez au mot* BOUC.

CABRILLET, *Ehretia*. Genre de plantes à fleurs monopétalées, et qui comprend des arbres ou des arbrisseaux exotiques, dont les feuilles sont simples et alternes; la fleur en entonnoir; le calice campanulé; cinq étamines; le fruit baccifere, arrondi, et con-

tenant quatre semences convexes d'un côté et anguleuses de l'autre.

Il y a : Le *cabrillet* à feuilles de thym, *Ehretia tinifolia*, Linn. ; cet arbre fleurit en Janvier ; il croît à la Jamaïque et dans l'Isle de Cuba. Le *cabrillet* épineux, *Ehretia spinosa*, Linn. ; cet arbrisseau croît en Amérique, dans les bois des environs de Carthagene. Le *cabrillet* bâtard, *Ehretia bourreria*, Linn. ; cette espece en arbrisseau se trouve aux Antilles. Le *cabrillet* à fruits secs, *Ehretia exsucca*, Linn. ; cet arbrisseau se trouve aux environs de Carthagene. Le *cabrillet* à longs pétioles, *Cordia petiolata*, H. R. ; cet arbrisseau est originaire des Antilles ; on en trouve une variété dans les Indes Orientales et à l'Isle de France. Le *cabrillet* à vrilles, *Ehretia cirrhosa*, *Maripa scandens*, Aublet. Guian ; cette espece croît à la Guiane, sur le bord des rivieres.

CABURE ou CABOURE. Au Brésil, on donne ce nom à un *hibou* qui s'apprivoise, joue avec les hommes comme un singe ; ses mouvemens, dit *Marcgrave*, ont quelque chose de plaisant. Cet oiseau n'est pas plus gros qu'une *litorne ;* il a la tête ronde, le bec court et crochu, avec deux trous pour narines ; ses yeux sont beaux, grands ; l'iris est jaune et la prunelle noire : sous les yeux et à côté du bec il y a des poils longuets et bruns ; sur sa tête sont des aigrettes de plumes ; ses jambes sont courtes et entiérement couvertes, ainsi que les pieds, de plumes ou d'un duvet jaune ; quatre doigts armés d'ongles noirs et crochus ; sa queue de couleur brune, ondée de blanc en zigzag, et large, et à l'origine de laquelle se terminent ses ailes : la poitrine et le bas du ventre sont d'un gris-blanc marqué d'ombre pâle : le corps, le dos, les ailes et la queue sont de couleur brune ferrugineuse, marquée ou diversifiée sur la tête et le cou de très-petites taches blanches, et sur les ailes, de grandes taches de cette même couleur : sa tête tourne sur son cou comme sur un pivot, de façon qu'il porte et présente facilement le bout de son bec sur le milieu du dos. Il se nourrit de chair crue et fait du bruit, une espece de craquement, par le mouvement de son bec. Il peut encore remuer les plumes qui sont des deux côtés de sa tête, de maniere qu'elles se

redressent, et présentent de petites cornes ou des oreilles.

CACALIE, *Cacalia*. Nom d'un genre de plantes à fleurs conjointes, de la division des *Flosculeuses*, qui a beaucoup de rapports avec les *tussilages* et les *seneçons*, et qui comprend des herbes ou de petits arbrisseaux, dont les fleurs sont disposées en corymbe terminal; le fruit consiste en plusieurs semences oblongues, couronnées d'une aigrette sessile, longue et velue.

Il y a les *Cacalies à tige charnue et frutescente*. Telles sont : La *cacalie papillaire* et la *cacalie antheuphorbe* d'Egypte. Celle *à feuilles de laurose* des Canaries. La *cacalie ficoïde* d'Afrique; l'espece rampante du Cap de Bonne-Espérance. On en confit quelquefois les feuilles et les sommités dans le vinaigre, pour les manger comme celles de la bacille. La *cacalie à feuilles en coin*, et celle *à feuilles roncinées* du Cap de Bonne-Espérance. La *cacalie sous-ligneuse* du Brésil. Celle *à feuilles cylindriques* d'Afrique. La *cacalie à feuilles de laurier* du Mexique. La *cacalie à feuilles en cœur*, et celle *à feuilles d'asclépiade* de l'Amérique Méridionale. La *cacalie à longs pétioles appendiculés* des lieux aquatiques de l'Isle de Ténériffe.

On distingue aussi les *Cacalies à tige herbacée*. Telles sont : La *Cacalie porophylle* d'Amérique. La *cacalie à feuilles de laitron ;* l'espece blanchâtre des Indes. La *cacalie des Indes*, particuliérement dite. La *cacalie à feuilles de verge-d'or* du milieu et du Sud de la France. Celle *à feuilles hastées* de la Sibérie. La *cacalie à feuilles sagittées*. Celle *à feuilles d'arroche* du Canada et de la Virginie. La *cacalie à feuilles de pétasite*, et l'espece cotonneuse des Alpes. Celle *à feuilles d'alliaire* des Pyrénées et des montagnes du Dauphiné. La *cacalie bipinnée* du Cap de Bonne-Espérance.

M. *Forskal* fait mention de trois especes de *cacalies*, qui se trouvent en Arabie : l'une *pendante* ou à tiges penchées : celle dont les tiges séchées sont *odorantes*, et qui servent dans le pays à faire des fumigations, particuliérement dans la petite vérole : la troisieme est *à feuilles de joubarbe ;* arrachée de terre, elle ne se desséche qu'après un temps considérable.

CACAO ou CACAOYER. C'est un arbre propre au

nouveau Continent, et qui croît naturellement sous diverses contrées de la zone torride de l'Amérique et particuliérement au Mexique, dans les Provinces de Nicaragua et de Guatimala, sur la Côte de Caraque. Il y en a des forêts entieres sur les hauteurs d'Yapock, dans la Guiane.

Le *cacaoyer* ou *cacaotier* cultivé, *Arbor cacavi aut cacavifera*, Plukn., Hern. *Theobroma cacao*, Linn. C'est un arbre de grandeur et de grosseur médiocres, qui varie un peu suivant la nature des sols; ceux de la Côte de Caraque prennent plus de croissance que dans toutes les Isles Françoises. L'écorce de son tronc est de couleur de cannelle, plus ou moins foncée, suivant l'âge de l'arbre; son bois est poreux et fort léger; ses rameaux sont garnis de feuilles alternes, lancéolées, acuminées, très-entieres, glabres, lisses, pendantes, nerveuses et veineuses en dessous, longues de huit à dix pouces, et larges d'environ trois pouces et demi; elles sont soutenues par des pétioles larges d'un pouce : aux feuilles qui tombent, il en succede d'autres, en sorte que cet arbre n'en paroît jamais dépouillé : il est aussi garni en tout temps, sur le tronc et sur les branches, d'une multitude de fleurs en faisceaux, extrêmement petites et sans odeur; mais il en est plus chargé vers les deux solstices qu'en toute autre saison. Une grande quantité de ces fleurs coulent, et à peine sur mille y en a-t-il dix qui nouent; en sorte que la terre qui est au dessous paroît toute couverte de ces fleurs avortées; plus la fleur est petite, par rapport à l'arbre et au fruit, plus elle paroît singuliere et digne d'attention. Ces fleurs sont completes; le calice est de cinq folioles lancéolées, pointues, pâles en dehors, rougeâtres en dedans, ouvertes et caduques; la corolle est formée de cinq pétales faits en cuilleron et dentelés, jaunâtres, ou de couleur de chair fort pâle, tachetés de pourpre vers leur base : au centre est un *nectarium* formé de cinq lames, auquel sont attachées cinq étamines, dont chacune porte cinq sommets. Les fruits, parvenus à leur perfection, sont de la grosseur et ont la figure d'un concombre, qui seroit roussâtre, pointu à son sommet, et dont la surface seroit relevée comme nos melons par une dizaine

de côtes peu saillantes. Ces fruits sont suspendus le long de la tige et des meres branches, et non point aux petites branches comme nos fruits d'Europe. Cette disposition des fruits n'est point particuliere à cet arbre; elle lui est commune avec le *bilimbi*, les *calebassiers*, les *abricotiers* de Saint-Domingue, les *papayers*, et plusieurs autres arbres de l'Amérique.

On voit presque toute l'année sur le *cacaoyer* des fruits de tout âge, qui mûrissent successivement; la capsule de ce fruit est coriace et a environ deux à quatre lignes d'épaisseur; elle est divisée intérieurement en cinq loges membraneuses, non persistantes, et remplie d'environ vingt, trente et trente-cinq semences ovoïdes, attachées à un placenta commun, et nichées dans une pulpe blanche, mucilagineuse et d'une acidité agréable, lorsque le fruit est mûr : un morceau de cette pulpe, mis dans la bouche, étanche la soif, et rafraîchit agréablement, pourvu que l'on ne comprime point avec les dents la peau du *cacao*, qui est très-amere.

Les semences ou amandes de *cacao*, *Cacao*, Clus. Exot. 55. *Amygdalis similis Guatimalensis*, C. B. Pin. 442, Inst. R. H. App. 660, sont assez semblables aux amandes vulgaires, mais plus grandes et plus grosses, arrondies, couvertes d'une pellicule seche et dure; la substance de l'amande est un peu violette, roussâtre, d'un goût amer et légérement acerbe, qui cependant n'est pas désagréable. On en distingue dans le commerce de deux sortes principales; la premiere, qui est la plus grosse, est appelée *gros caraque;* et l'autre, *cacao des Isles* ou *de Cayenne*. Il est à remarquer que le germe du *cacao* est placé au gros bout de l'amande, au lieu que dans nos amandes Européennes il est à l'autre bout.

On dit que plusieurs Nations de l'Amérique faisoient usage de ces amandes comme de monnoie; c'est pourquoi quelques-uns ont appelé ces amandes *pécuniaires*. Aujourd'hui elles font la base du *chocolat*.

M. *Aublet* fait mention du *cacaoyer sauvage*, dont la capsule du fruit n'a point de côtes, et du *cacaoyer* dont la capsule est relevée à l'extérieur par cinq côtes. On trouve ces deux arbres dans la Guiane; le premier croît dans les forêts; et le second, dans les endroits marécageux.

Plantation du Cacao.

Le *cacao* fait un objet assez considérable de commerce dans le nouveau Continent ; aussi apporte-t-on beaucoup de soin à la culture des *cacaoyers*. A la Côte de Caraque on dispose ces arbres à la distance de douze à quinze pieds, afin qu'ils profitent mieux ; on a grande attention sur-tout de les mettre à l'abri des vents et ouragans, qui renversent et quelquefois déracinent ces arbres, qui sont à pivot et n'ont que quelques racines superficielles ; ils se plaisent dans les lieux plats et humides, au milieu des bois que l'on a brûlés pour défricher un emplacement. Comme on ne fait venir ces arbres que de semences, on a soin de ménager de l'ombre au jeune plant ; pour cet effet on plante du *manihot* (arbuste avec la racine duquel on fait *la cassave* et la farine qui sert de pain à tous les Habitans naturels de l'Amérique. *Voyez* MANIHOT) ; et c'est à l'ombre de ces arbustes qu'on plante les amandes de *cacao*. Lorsqu'au bout de neuf mois la plantule a commencé à s'élever, on arrache le *manihot* et on replante, entre les rangées de *cacaoyers*, des *giraumonts*, des *citrouilles*, des *concombres*, des *choux caraïbes*, qui par leurs larges feuilles empêchent les herbes étrangeres de croître. Au bout d'un an les *cacaoyers* ont environ quatre pieds de haut ; leur maniere de croître est de former une tête en couronne ; si l'on abandonne l'arbre à lui-même, il se forme plusieurs ordres de couronnes, les unes au-dessus des autres ; mais elles ne font que nuire à la premiere, qui est la principale ; aussi a-t-on soin, en cueillant le fruit, d'ébourgeonner les couronnes superflues. Nous ne faisons à ces arbres aucune sorte de taille : les Espagnols, dit-on, ont des arbres plus vigoureux et qui donnent de plus beaux fruits que les nôtres, par le soin qu'ils prennent de retrancher tout le bois mort. La nature est si riche dans ce pays, que personne n'a encore tenté de faire sur le *cacao* usage de la greffe, ce moyen si merveilleux d'améliorer les fruits : il y a cependant lieu de penser que les *cacaos* en seroient encore meilleurs. Les *cacaoyers* ne sont dans leur plein rapport qu'à la quatrieme

quatrieme ou cinquieme année. Un bon terrain pour le plant d'une *cacaotiere* doit avoir au moins six pieds de profondeur.

Récolte du CACAO, *et maniere de le préparer pour pouvoir être conservé et transporté en Europe.*

Lorsqu'on juge que le *cacao* est mûr, on envoie à la récolte les Negres les plus adroits, qui, avec de petites gaules, font tomber les *cabosses* ou cosses mûres, prenant bien garde de toucher à celles qui ne le sont point, non plus qu'aux fleurs. Dans les mois d'un grand rapport (Juin), on cueille tous les quinze jours; dans les saisons moins abondantes, on cueille de mois en mois; on met tous ces fruits en tas pendant quatre jours: si les graines restoient plus long-temps dans leurs capsules, elles germeroient; aussi lorsqu'on a voulu envoyer des graines de la Martinique aux Isles voisines pour semer, a-t-on eu un soin extrême de ne commencer à cueillir que lorsque le bâtiment de transport alloit mettre à la voile, et de les employer d'abord en arrivant: dès le cinquieme jour au matin on retire les amandes de dedans les cosses; on les met en tas sur un plancher couvert de grandes feuilles de balisier; on les recouvre de semblables feuilles qu'on affermit avec des planches, pour faire éprouver au *cacao* une légere fermentation, ce qu'on nomme sur les lieux le faire ressuer. Les Negres vont remuer ces tas de *cacao* soir et matin; cette opération dure cinq jours: on reconnoît, à sa couleur rousse, qu'il a assez *ressué*; plus le *cacao* ressue, plus il perd de sa pesanteur et de son amertume; mais s'il ne ressue pas assez, il est plus amer, sent le vert et germe quelquefois.

Lorsque le *cacao* a ressué, on le fait sécher au soleil sur des nattes faites de brins de roseaux refendus, et assemblés avec des liens d'écorce de *mahot*. Voyez MAHOT. Ce sont ces graines de *cacao* ainsi préparées, qui sont apportées en Europe, et vendues par les Epiciers qui les distinguent, comme nous l'avons dit ci-dessus, en *gros* et en *petit caraque*, ou *gros* et *petit cacao* des Isles; distinction faite moins d'après la diffé-

rente préparation, que d'après le choix et la grosseur des amandes elles-mêmes; car il n'existe point réellement deux especes différentes d'arbres de *cacao*.

Le *cacaô* de la Côte de Caraque est plus onctueux et moins amer que celui de nos Isles; on le préfere en Espagne et en France à ce dernier; mais en Allemagne et dans le Nord on est d'un goût tout opposé. Il ne sauroit y avoir entre le *caraque* et le *cacao* des Isles, des différences intrinseques bien essentielles, puisque c'est le même arbre qui croît aussi naturellement dans les bois de la Martinique, que dans ceux de la Côte de Caraque; que le climat de ces lieux est presque le même, et par conséquent la température des saisons égale. La différence des *cacaos* n'est pas considérable, puisqu'elle n'oblige qu'à augmenter ou diminuer la dose du sucre pour tempérer le plus ou le moins d'amertume de ce fruit. Quant aux différences extérieures, peut-être ne viennent-elles que de la nature du sol et des soins de ceux qui les cultivent; on dit cependant que le *cacao-caraque* a été terré sur les lieux pendant huit jours, c'est-à-dire, que pendant qu'on l'a fait ressuer on l'a couvert de quelques pouces de terre: quelques-uns prétendent même qu'on le mèt dans une fosse en terre creusée exprès; mais si cela étoit, ne germeroit-il pas? M. *Aublet* dit que pour conserver l'amande du *cacao*, lorsque le fruit est dans sa parfaite maturité, l'on rassemble auprès d'une cuve la récolte qu'on en a faite; on coupe par le travers la capsule en deux portions pour en tirer toute la substance et les amandes qu'elle contient, qu'on verse ensemble dans la cuve. Cette substance, en vingt-quatre heures, entre en fermentation, ensuite se liquéfie et devient vineuse: on laisse ces amandes dans cette liqueur jusqu'à ce que leur pellicule ait bruni, et qu'on reconnoisse que leur germe soit mort; car la bonté du *chocolat* dépend en partie de la maturité du fruit et du degré de fermentation que l'amande a éprouvée par ce procédé. Les amandes se séparent avec facilité de la substance qui les enveloppoit, et sechent bientôt; la liqueur vineuse est un peu acide, et bonne à boire: mise dans un alambic et distillée, elle donne un esprit ardent, inflammable et d'un bon goût.

Le *cacao* de Caraque est un peu plat, et ressemble assez, par son volume et sa figure, à une de nos grosses féves; celui de Saint-Domingue, de la Jamaïque, de l'Isle Cuba, est généralement plus gros que celui des Antilles. L'amande du *cacao* a l'avantage de ne se point rancir; c'est, peut-être, le fruit le plus oléagineux que la Nature produise.

Les Américains, avant l'arrivée des Espagnols et des Portugais, faisoient une liqueur avec le *cacao* délayé dans de l'eau chaude, assaisonné avec le piment, coloré par le rocou, et mêlé avec une bouillie de maïs pour en augmenter le volume: tout cela joint ensemble donnoit à cette composition un air si brut et un goût si sauvage, qu'un soldat Espagnol disoit qu'il n'auroit jamais pu s'y accoutumer, si le manque de vin ne l'avoit contraint à se faire cette violence, pour n'être pas toujours obligé à boire de l'eau pure. Ils appeloient cette liqueur *chocolat*, et nous lui avons conservé ce nom. Les Espagnols, plus industrieux que les Mexicains, chercherent à corriger le désagrément de cette liqueur, en ajoutant à la pâte du *cacao* divers aromates d'Orient, et plusieurs drogues du pays. De tous ces ingrédiens nous n'avons conservé que le sucre, la vanille et la cannelle.

Préparation et usage du chocolat.

On dépouille de leur écorce, par le feu, les amandes du *cacao* déjà mondé. On les pele; on les rôtit dans une bassine à feu modéré; on les pile dans un mortier bien chaud; plus communément on les écrase avec un rouleau de fer sur une pierre peu épaisse, dont la surface est courbe et creuse, et que l'on place sur un petit brasier; c'est ainsi qu'on en forme une pâte qu'on mêle avec presque poids égal de sucre, et que l'on met toute chaude dans des moules de fer-blanc dont la forme est arbitraire; quelquefois on l'étend sur un papier, où elle se fige et se rend solide en très-peu de temps. Le *chocolat* ainsi préparé s'appelle *chocolat de santé*. Quelques personnes prétendent qu'il est bon d'y mêler une légere quantité de vanille, qui en facilite la digestion par sa vertu stomachique et cordiale.

Lorsqu'on veut un *chocolat* qui flatte les sens plus agréablement, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gousses de vanille et des bâtons de cannelle, pilés et tamisés : on broie le tout de nouveau, et on le met ou en tablettes ou en moule ; ceux qui aiment les odeurs, y ajoutent un peu d'essence d'ambre. Lorsque le *chocolat* se fait sans vanille, la proportion de la cannelle est de deux drachmes par livre de *cacao* ; mais lorsqu'on emploie la vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette dose de cannelle ; à l'égard de la vanille, on en met une ou deux petites gousses dans une livre de *cacao*. Quelques Fabricans de *chocolat* y ajoutent du poivre et du gingembre ; mais les gens sages doivent être attentifs à n'en point user qu'ils n'en sachent la composition.

Dans nos Isles Françoises on fait des pains de *cacao* pur et sans addition ; et lorsqu'on veut prendre du *chocolat*, on réduit ces tablettes en poudre, et on y ajoute plus ou moins de cannelle, de sucre en poudre et de fleur d'orange. Le *chocolat* ainsi préparé est brun, d'un parfum exquis et d'une grande délicatesse ; quoique la vanille soit très-commune aux Isles, on n'y en fait point du tout d'usage dans cette confection.

L'usage du *chocolat* ne mérite ni tout le bien, ni tout le mal qu'on en a dit ; il devient presque indifférent par l'habitude : on ne voit point qu'il fasse ni grand bien, ni grand mal aux Espagnols ; qui s'en sont fait une telle nécessité, que manquer de *chocolat* chez eux, c'est être réduit au même point de misere que de manquer de pain chez nous. Le *chocolat de santé* fait sans aromates, a la propriété d'exciter l'appétit de ceux qui ne sont point habitués à en prendre ; il soutient très-bien ceux qui ont l'habitude d'en prendre journellement le matin. Moins le *cacao* est rôti, plus il nourrit et épaissit les humeurs ; au contraire, plus on le brûle, plus il excite l'effervescence des humeurs du corps, parce que son huile devient plus atténuée par le feu. Le *chocolat* fait avec du *cacao* peu rôti et très-peu d'aromates, est très-salutaire à ceux qui sont attaqués de phthisie et de consomption.

On fait avec les amandes de *cacao* préparées à peu près comme les noix de Rouen, une excellente con-

fiture, propre à fortifier l'estomac sans trop l'échauffer. On retire du *cacao* une huile en consistance de beurre, qu'on nomme *beurre de cacao*, et dont on se sert dans le besoin à Cayenne pour la cuisine; cette huile qui est propre pour les rhumes de poitrine, même contre les poisons corrosifs, réunit à la vertu anodine des autres huiles l'avantage de ne point contracter d'odeur et de sécher promptement. Les Dames Espagnoles en font usage comme d'un bon cosmétique, qui rend la peau douce et polie sans qu'il y paroisse rien de gras ni de luisant. Comme cette huile acquiert chez nous plus de solidité qu'en Amérique, il faut nécessairement que nous la mêlions avec l'huile de ben. Si l'on rappeloit jamais cet ancien usage de l'antiquité, si utile sur-tout pour les personnes âgées, de se frotter d'huile pour donner de la souplesse aux muscles et les garantir des rhumatismes, l'huile de *cacao* devroit obtenir la préférence; elle se sécheroit promptement, et ne donneroit point de mauvaise odeur; inconvéniens auxquels il faut vraisemblablement attribuer l'anéantissement d'un usage si autorisé par l'expérience de toute l'antiquité.

CACAOTETL. Nom qu'on donne dans les Indes à une pierre que *Borelli* appelle en latin *Lapis corvinus Indiæ*. On prétend que si l'on vient à faire chauffer cette pierre dans le feu, elle fait une explosion, un bruit très-considérable et semblable à un coup de tonnerre.

CACASTOL, Il faut prononcer *caxcaxtototl*. Nom Mexicain donné à un oiseau indiqué par *Fernandez*. M. *Brisson* le regarde comme un *cotinga*, et M. *de Montbeillard* comme un *étourneau*; il est varié sur tout le corps de bleu et de noirâtre; sa tête est petite, le bec alongé, les yeux noirs, l'iris jaune; son chant est désagréable; sa chair est d'un mauvais goût.

CACATIN des Garipons. *Voy.* POIVRIER DES NEGRES.

CACATOTOL ou CATATOL. Les Mexicains donnent le premier de ces noms à un petit oiseau de la grandeur du tarin; c'est *le Tarin noir du Mexique*, de M. *Brisson*: le dessous du corps est blanc; le dessus est varié de noirâtre et de fauve, ainsi que les ailes et la queue.

CACATOU ou CACATUA. *Voyez* KAKATOU.

CACHALOT. Pour la description de ce cétacée et de ses produits, *Voyez à la suite du mot* BALEINE.

CACHICAME ou CACHICAMO. Chez les Indiens de l'Orénoque, c'est le *Tatou* à neuf bandes. *Voyez à l'article* ARMADILLE.

CACHIMENTIER. *Voyez à l'article* COROSSOLIER.

CACHOLONG. C'est une espece d'*agathe* blanche, de couleur d'opale, à peine demi-transparente, très-dure et très-compacte, susceptible d'un assez beau poli; on la trouve isolée, comme la plupart des autres cailloux, dans le pays des Calmouques, sur les bords de la riviere *Caché*; et comme les habitans du pays donnent le nom de *cholong* à toutes les pierres, on en a fait celui de *cacholong*. M. le Président *Ogier*, ci-devant Ambassadeur de France auprès du Roi de Danemarck, a rapporté plusieurs beaux morceaux de *cacholong* qui avoient été trouvés en Islande et aux Isles de Feroë.

CACHONDÉ. C'est une pâte fort agréable au goût, et qui donne une bonne haleine. Elle est composée de cachou, de graine de bangue, de calamus, et d'une terre argileuse, farinacée, appelée *masquiqui*; quelquefois on y mêle de la poudre de pierres précieuses, de l'ambre et du musc. *Zacutus* fait un si grand éloge de cette composition, qu'il lui attribue les avantages de prolonger la vie et d'éloigner la mort; enfin c'est, selon lui, un remede vraiment royal. Les Malabares, les Chinois et sur-tout les Japonois, en mâchent toujours et en offrent à ceux qui leur rendent visite, de même que les Indiens et les Maures font à l'égard du *cachou* et du *bétel*. Voyez *ces mots et celui de* TERRE DE MASQUIQUI.

CACHORRO DE MATO. Nom donné en Portugal au *sarigue*. Voyez *ce mot*.

CACHOU, *Catechu*, et improprement *Terra Japonica*; *terre du Japon*, seul nom sous lequel il a été long-temps connu dans le commerce, parce que les Marchands trompés par la sécheresse et la friabilité de cette substance, l'ont prise pour une terre.

Le *cachou* est un suc gommo-résineux, fait et durci par art en morceaux gros comme un œuf de poule,

de différentes couleurs et figures; opaque, communément d'un roux noirâtre extérieurement, quelquefois marbré de gris intérieurement; il est sans odeur, mais d'un goût astringent, un peu amer d'abord, ensuite plus doux et d'une saveur agréable d'iris ou de violette. Le plus pur se fond en entier dans la bouche et dans l'eau; il s'enflamme, et brûle dans le feu. Les Nations qui le vendent y mêlent quelquefois du sable ou d'autres matieres étrangeres pour en augmenter le poids. On apporte le *cachou* des Moluques, du Malabar, de Surate, du Pégu, et des autres Côtes des Indes.

Les sentimens avoient été long-temps partagés sur la nature du *cachou*. M. *de Jussieu* a donné un Mémoire bien circonstancié, imprimé parmi ceux de l'Académie pour l'année 1720, dans lequel il démontre que le *cachou* n'est autre chose qu'un extrait d'arec rendu solide par évaporation. On donne proprement le nom d'*arec* ou *areca* à la semence ou noix qui se trouve dans le fruit d'une espece de palmier, qui croît sur les Côtes maritimes des Indes Orientales. *Palma cujus fructus sessilis, Faufel dicitur*, Bauh. Pin. 510; *Areca palmæ foliis; Areca catechu*, Linn. Sa racine est noirâtre, oblongue et fibreuse. Son tronc est haut de trente à quarante pieds, gros d'un empan près de la racine, droit, nu, marqué dans toute sa longueur par des anneaux circulaires qui sont les cicatrices qu'ont laissées les anciennes feuilles après leur chute; son bois est plus fibreux que celui du cocotier, spongieux dans sa jeunesse, ensuite tenace, dur et compacte, et aussi facile à fendre dans sa longueur, que difficile à couper en travers. Son écorce est verdâtre. Les branches feuillées sortent du tronc en sautoir deux à deux; elles enveloppent par leur base le sommet du tronc, comme par une gaîne cylindrique et coriace; elles forment par ce moyen une tête oblongue au sommet: cette couronne est plus grosse que le tronc de l'arbre même. Le pétiole de ces branches se fend et se rompt, et elles tombent successivement l'une après l'autre. Leur côte est creuse. Au haut du tronc il sort de chaque aisselle de feuille une capsule en forme de gaîne, qui renferme les tiges chargées de fleurs et de fruits, con-

caves, par où elles se rompent et s'ouvrent. Ce fruit a la grosseur et la forme d'un œuf de poule : son écorce est très-mince, lisse, d'abord d'un vert blanchâtre, jaune ensuite, et recouvre une chair succulente, blanche et fibreuse, que les Indiens mangent et nomment *pinangue*. Lorsque ces fruits sont desséchés, leur écorce est grisâtre ou roussâtre, et leur substance est une espece de bourre filamenteuse, molle, roussâtre, sans suc. Au centre de cette bourre, est une capsule qui contient une amande ou noix assez semblable à celle de la muscade. Ce noyau, quand le fruit est sec, se sépare aisément de la pulpe fibreuse; il est dur, difficile à couper, de couleur rouge, panaché de veines roussâtres et grisâtres. Les Indiens donnent le nom de *koffol* ou *chotool* à cette amande séchée. Son goût un peu aromatique et astringent, qui la rend propre pour l'estomac, est cause que les Indiens s'en présentent dans les visites qu'ils se rendent. (Consultez *Helbigius* et *Cleyer*.) Ils les coupent en morceaux, et les présentent sur des feuilles de *bétel*, dans lesquelles ils les enveloppent après avoir recouvert la feuille d'une légere couche de chaux, pour conserver plus long-temps dans la bouche cette saveur agréable. Quelquefois ces peuples y mêlent du *lycion Indien* ou *Kaath*, et ils mâchent continuellement ce mélange; qu'il soit dur ou qu'il soit mou, il n'importe; ils avalent leur salive teinte par ces ingrédiens, et rejettent le reste : leur bouche paroît alors toute en sang et fait peur à voir; mais cette espece d'agrément et de régal est chez eux un air de bienséance; et comme l'effet de cette drogue rend à la longue les dents d'une couleur obscure, les Indiens de distinction, pour éviter l'air de mal-propreté, se noircissent tout-à-fait les dents. On dit que si l'on mange l'*arec* encore vert, il cause une espece d'ivresse semblable à celle du vin, mais qu'on dissipe bientôt en prenant un peu de sel et d'eau fraîche.

Dans l'Inde, on fait le *cachou* en coupant les semences d'aréca encore vertes par tranches, et les faisant infuser pendant long-temps dans une eau chargée (dit *Herbert de Jager*) de chaux de coquilles calcinées, qui en dissout la partie gommo-résineuse, et que l'on

fait évaporer ensuite en consistance d'extrait. Les Grands du pays et les riches ne se contentent pas d'un tel *cachou* : pour le rendre plus agréable et plus flatteur au goût, ils y mêlent du cardamome, du bois d'aloès, du musc, de l'ambre et quelques autres aromates. Telle est la composition de ces pastilles rondes ou plates, et de la grosseur d'une noix vomique, que les Hollandois apportent de l'Inde en Europe, sous le nom de *Sirigata-gamber*. Telles sont aussi des pastilles noires qui ont différentes figures, tantôt rondes comme des pilules, tantôt comme des graines, des fleurs, des fruits, des mouches, des insectes, etc. que les Portugais font dans la ville de Goa, et que les François méprisent à cause de leur violente odeur aromatique. En Europe, et sur-tout en France, on mêle le *cachou* avec du sucre, de l'ambre, et quelquefois un peu de cannelle : on fait une pâte de ce tout avec une dissolution de gomme adragante, et l'on en forme des pastilles. Ce *cachou* donne à l'haleine une odeur agréable ; et par son astriction, il est salutaire dans les fluxions de la gorge ; il arrête les vomissemens, les diarrhées, et convient dans les dyssenteries : il joint à l'astriction de l'hypociste et de l'acacia, la douceur de la réglisse et du sang-dragon, et réunit les vertus de ces différens sucs ; il convient le matin à jeun, et après le repas, pour faciliter la digestion. Un gros de cette substance jeté dans une pinte d'eau, lui donne une couleur rougeâtre, une saveur douce, un peu astringente, et en forme une boisson agréable pour ceux qui ont de la répugnance pour les tisanes, et propre dans les dévoiemens, les fievres bilieuses et ardentes ; en un mot, le *cachou* est au rang des bonnes drogues qui ont le moins d'inconvéniens, quelque dose qu'on en prenne.

Maintenant il convient de rapporter une observation de M. *Bernard de Jussieu*, laquelle se trouve consignée dans la *Pharmacopée de Lille*, édit. de 1772. « C'est » sur le témoignage de M. *Albert*, Chirurgien Major » de Pondichery, que l'on avoit avancé que le *cachou* » étoit tiré du fruit du *palmier areque* ; mais des notions plus exactes, fournies par M. *Dupleix*, certi» fient que cette substance est une fécule que l'on

» retire du fruit d'un arbre Indien, nommé *cat-chê*;
» et l'on croit que cet arbre est un *acacie*, *Acacia*
» *mimosa catechu*, Linn.

CACONE. *Voyez* LIANE A CACONE, *à l'article* LIANE.

CACTIER, *Cactus.* Nom donné à un genre de plantes à fleurs polypétalées, et qui comprend un grand nombre d'especes qui sont naturelles à l'Amérique, et, presque toutes, des plantes épaisses, charnues, succulentes, munies d'aiguillons en faisceaux; la plupart dépourvues de feuilles, et tout-à-fait singulieres par leur aspect; le calice de la fleur couronne l'ovaire; les pétales sont nombreux, disposés en rose, et sur plusieurs rangs; les étamines nombreuses; le fruit est une baie ovoïde, ombiliquée à son sommet, à superficie lisse ou chargée d'aspérités, uniloculaire, et qui contient beaucoup de semences dispersées dans une pulpe. On voit ces plantes cultivées avec soin dans les serres des Amateurs; elles y sont persistantes l'hiver.

CACTIERS nains et globuleux ou *méloniformes.*

Il y a : Le *cactier* à mamelons, *Cactus mammillaris*, Linn.; cette espece, qui croît dans l'Amérique Méridionale, parmi les rochers, forme un sphéroïde de la grosseur du poing, sans côtes remarquables, mais hérissé de toutes parts de mamelons coniques, nombreux et cotonneux, notamment à leur sommet, qui est chargé de petites épines divergentes; les fleurs sont petites, blanchâtres, et sortent entre les mamelons; les fruits sont lisses et d'un pourpre bleuâtre. Le *cactier* glomérulé, *Cactus glomeratus*, Linn.; il n'est pas plus gros qu'un œuf de poule; mais il vient en grand nombre ensemble, en groupe large et serré; ses fleurs sont rouges : *Plumier* a observé cette espece à Saint-Domingue, vers l'étang Saumâtre, quartier du Cul-de-sac. Le *cactier à côtes droites*, vulgairement le *melon* épineux, *Melocactus Indiæ Occidentalis*, Bauh. Pin. 384, Tourn. 653. *Echino melocactus*, Clus. Exot.; cette espece croit dans l'Amérique Méridionale, aux Isles sous le Vent; on lui a donné le nom de *tête d'Anglois* : elle est un peu plus grosse que la tête d'un homme, sessile; elle a quatorze ou quinze côtes

droites, régulieres, profondes, et ressemble à un melon dont les côtes seroient munies sur leur dos d'une rangée de faisceaux d'épines droites, divergentes, longues d'un pouce, et rouges vers leur sommet; à la base de chaque faisceau de piquans, se trouve comme un écusson d'un duvet cotonneux; les fleurs sont rouges, et sortent du sommet de la plante. Le *cactier* couronné, *Cactus ovatus, pileo tomentoso coronatus, viginti angularis*, de la Marck; cette espece est haute d'un pied, faite presque en pain de sucre; il y a vingt côtes obliques; elle est couronnée par une toque cotonneuse, blanchâtre, de trois pouces et demi de diametre, épaisse, marquée d'un sillon en dessus; les faisceaux d'épines sont disposés sur le dos des côtes comme dans le *cactier à côtes droites*; mais ces piquans sont moins longs, et la plupart un peu courbes: il sort aussi de toutes parts de la toque, des paquets de spinules rouges, roides comme les crins d'une brosse, sans être piquantes. Le *cactier* rouge, *Cactus nobilis*, Linn.; cette espece, qui croît à Saint-Domingue, dans des lieux pierreux et maritimes, est tout-à-fait rouge à l'extérieur; ses côtes sont obliques ou en spirale, et garnies de faisceaux de longues épines blanches, et un peu courbées.

Cactiers droits, ressemblans en quelque sorte à des cierges:

Il y a: Le *cactier à sept angles*; il est haut d'un à deux pieds. Le *cactier à quatre angles*; il s'éleve à la hauteur de douze à quinze pieds. Le *cactier à cinq angles*, et articulé; les entre-nœuds sont longs d'un pied; il est rameux, droit, un peu grêle. Le *cactier à six angles*; il en a plus communément huit; il n'est point rameux, s'éleve à une grande hauteur; sa fleur est blanche et son fruit d'un noir pourpré: il croît à Surinam et dans les Antilles, où on le nomme *cierge épineux*: il en vient un grand nombre ensemble, qui forment en quelque sorte une petite forêt d'un aspect très-singulier, et hérissée d'épines. Le *cactier* du Pérou, *Voyez* CIERGE ÉPINEUX du Pérou. Le *cactier* à côtes ondées, *Cactus repandus*, Linn.; cette espece est à huit côtes aplaties et ondées; son fruit est jaune en dehors,

avec des aspérités éparses, d'un blanc de neige à l'intérieur, et contient beaucoup de semences noires. Le *cactier laineux* de Curaçao; il est presque à neuf angles; il est muni particuliérement, entre les épines de son sommet, d'un duvet laineux, jaunâtre, et plus long que les épines mêmes; son fruit est rouge en dehors, et de la grosseur d'une noix. Le *cactier cotonneux;* il a constamment neuf angles; ce ne peut être qu'une variété du précédent. Le *cactier* à pétales frangés, *Cactus fimbriatus.* Le Pere *Plumier* a observé cette espece à Saint-Domingue, dans les bois arides et parmi les rochers maritimes, vers le quartier nommé la *Bande du Sud.* Il en nait un grand nombre ensemble, et chaque individu a une tige qui acquiert la grosseur du genou de l'homme, et s'éleve à la hauteur de dix-huit à vingt-quatre pieds; ses côtes, garnies d'épines, sont au nombre de huit, quelquefois neuf et dix: le sommet de la tige, qui a la forme d'un cône épineux, porte de belles fleurs couleur de rose; son fruit est tendre, presque gros comme une orange, rouge, tant en dehors qu'au dedans, très-épineux, d'une saveur acidule fort agréable. Le *cactier à onze côtes ondulées* de Saint-Domingue, *Cactus erectus ramosus undecim angularis*, Burm.; son tronc est haut d'environ dix pieds, sur six ou sept pouces de diametre; son écorce est grisâtre, et son corps ligneux a la dureté du chêne; il est rameux au sommet: ses fleurs sont blanches; ses fruits sont d'un rouge-brun, avec des tubercules verruqueux. Le *cactier à tige cylindrique* du Pérou: sa tige n'a aucunes côtes; elle est réticulée en sa superficie par des sillons qui, en se croisant, forment des rhombes ou des losanges. Le *cactier à trois côtes ondées* des environs de Carthagene, *Cactus pitajaya*, Linn.; il acquiert quelquefois la grosseur d'un homme, et s'éleve à la hauteur de huit à douze pieds: sa fleur est blanchâtre, et ne s'épanouit que le soir; son fruit a la figure et le volume d'un œuf de poule; il est rougeâtre en dehors; sa pulpe est blanche, douce et bonne à manger. Il y en a une variété qui est rameuse, et que *Plumier* a observée à Saint-Domingue, vers le Port de Paix, près du chemin qui conduit de ce quartier au Moustique. Le *cactier paniculé;* cette espece qui croît à Saint-

Domingue, dans les lieux incultes, vers le quartier nommé *Cul-de-sac*, est de la grandeur du précédent ; mais sa tige est à trois côtes, et soutient à son sommet des rameaux à quatre côtes, articulés les uns sur les autres, et disposés en un panicule ample et diffus ; ces côtes ou angles sont ondulés, presque crénelés. Le *cactier divergent* ; il se trouve à Saint-Domingue, près de Léogane ; son tronc est un peu plus gros que la jambe de l'homme, haut de trois ou quatre pieds, assez dur, à cannelures droites et nombreuses, et affreusement hérissé d'épines très-aiguës ; il donne naissance à des rameaux, sur lesquels il en vient d'autres, et qui tous sont situés en divers sens : ses fruits sont d'un jaune d'or, à tubercules verruqueux ; la pulpe est blanche et douceâtre.

CACTIERS rampans ou grimpans, et dont les tiges poussent des racines latérales.

Il y a : Le *cactier* à grandes fleurs, *Cactus grandiflorus*, Linn. 668 ; cette espece croît à la Vera-Crux, à la Jamaïque, et selon *Plumier*, dans les bois à Saint-Domingue : ses fleurs sont latérales, ont six à sept pouces de diametre, blanches, d'une odeur admirable ; chaque soir il s'épanouit une seule fleur ; elle dure pendant toute la nuit, et se ferme au lever du soleil pour ne plus s'épanouir de nouveau ; ses tiges sont cylindriques, à cinq ou six côtes peu saillantes. Le *cactier* queue de souris *ou* à tiges de fouet, *Cactus flagelliformis*, Linn. ; ses tiges ont quelquefois dix angles ; les fleurs sont d'un rouge vif, et quoique plus petites et moins odorantes, elles sont plus éclatantes, beaucoup plus durables, et paroissent en grand nombre à la fois. Le *cactier* parasite, *Cactus parasiticus*, Linn. ; cette espece, qui croît dans les bois à Saint-Domingue, a les tiges grêles, cylindriques, striées, articulées, rameuses et pendantes du tronc des grands arbres ; ce *cactier* perd ses épines en vieillissant. Le *cactier* à tiges composées d'articulations triangulaires, *Cactus triangularis*, Linn. ; cette espece croît dans les Antilles, à la Jamaïque, dans la Guiane et au Brésil ; les Habitans des Barbades la cultivent autour de leurs mai-

sons par amour pour son fruit, qui est de la forme et grosseur d'un œuf d'oie, rougeâtre tant en dehors qu'au dedans, et d'une saveur acidule fort agréable : ce fruit est le meilleur de tous ceux que produisent les *cactiers ;* les fleurs de celui-ci sont grandes, blanches ; ses tiges grimpent sur les arbres, auxquels elles s'attachent par des racines qu'elles poussent latéralement.

CACTIERS *composés d'articulations qui naissent ordinairement les unes sur les autres, et sont ordinairement aplaties ou comprimées de deux côtés.*

Il y a : Le *cactier* moniliforme, *Cactus moniliformis*, Linn. ; cette espece croît à Saint-Domingue, parmi des rochers voisins de la mer, dans le quartier nommé la *Bande du Sud :* de sa racine, qui est presque ligneuse, rameuse et rougeâtre, naît d'abord un globe épineux, gros comme une noix verte ; ce globule bientôt après donne naissance à deux autres qui lui ressemblent, et ceux-ci en produisent d'autres successivement ; de maniere que toute la plante, dit M. *de la Marck*, forme un amas de globules diffus, étalés au large sur la terre, et affreusement hérissés d'épines ; les fleurs sont rouges, ainsi que les fruits, dont la chair est blanche, acidule et agréable. Le *cactier* en raquette, *Cactus opuntia* Linn. *Opuntia vulgò herbariorum*, Bauh. Hist. 1, pag. 154, Tourn. 239 ; vulgairement la *raquette*, le *figuier d'Inde*, la *cardasse.* Ce *cactier* fournit un assez grand nombre de variétés, qui croissent parmi les rochers dans l'Amérique Méridionale, sur la Côte de Barbarie, en Italie, en Espagne, et même en Suisse ; M. *de la Marck* en a même observé autour de Monaco. Les variétés different entre elles par la grandeur et la forme des articulations, par la longueur et la couleur des épines ou piquans. C'est une espece d'arbrisseau qui s'élevé jusqu'à six ou huit pieds de hauteur, et qui dans sa vieillesse est porté sur un tronc court, ligneux et grisâtre : il est entiérement composé d'articulations ovales, oblongues, comprimées, longues d'un pied, plus ou moins, épaisses d'un pouce, charnues, à bords arrondis, vertes, fermes, qui naissent toutes les unes sur les autres,

un peu obliquement, forment des ramifications et ressemblent en quelque sorte à des raquettes : on peut regarder comme les véritables feuilles de la plante, ces petites folioles lancéolées, vertes, qui viennent sur les articulations naissantes, aux endroits où les épines croissent par la suite ; une haie de ces *cactiers figuiers d'Inde*, seroit une barriere impénétrable aux quadrupedes : les fleurs sont jaunâtres, à dix pétales ou environ, et leurs étamines, qui sont nombreuses, ont un mouvement particulier de contraction (leurs filets se couchent tous circulairement les uns sur les autres) lorsqu'on les touche avant qu'elles aient répandu leur poussiere fécondante ; (un mouvement semblable a été observé par M. *de Jussieu* dans les étamines de l'*héliantheme*). Le fruit a presque la forme d'une figue ; il est ordinairement rougeâtre, et rend l'urine de ceux qui en mangent rouge comme du sang, quoiqu'il ne leur cause aucun mal. Les parties charnues de cette plante sont estimées anodines et rafraichissantes. Le *cactier à cochenille* du Mexique, *Voyez* Opuntia. Le *cactier de l'Isle de Curaçao ;* les articulations sont presque cylindriques, et naissent aussi les unes au bout des autres, mais elles forment des ramifications trop foibles pour se tenir droites sans appui ; les piquans sont blancs. Le *cactier cruciforme*, vulgairement la *croix* de Lorraine, *Cactus spinosissimus*, Hort. Reg. ; cette espece est très-remarquable : elle s'éleve à la hauteur de trois à cinq pieds sur une tige comprimée, non cannelée, ni anguleuse, infiniment épineuse et un peu foible ; vers son sommet naissent des articulations oblongues, très-comprimées, réticulées en leur superficie, hérissées d'épines et disposées presque en maniere de croix, c'est-à-dire, formant les unes avec les autres des angles à peu près droits : chaque faisceau d'épines en offre de deux sortes ; en effet, les épines inférieures sont longues, jaunâtres, très-minces et divergentes ; les supérieures sont courtes et ramassées en paquet droit comme les poils d'un pinceau. Le *cactier* à feuilles de scolopendre, *Cactus phyllanthus*, Linn. *Nopalxoch - cuezalticquizi*, Hernand. Mex. 392 ; cette espece est composée d'articulations assez longues, ensiformes, très-aplaties,

larges d'environ deux pouces, un peu fermes, et bordées de grandes crénelures ; ces articulations, qui se ramifient, ont une nervure assez grosse et cylindrique qui les traverse longitudinalement : les fleurs sont blanchâtres ; le fruit est à huit côtes saillantes et à tubercules écailleux, il est d'un rouge vif à l'extérieur ; sa pulpe est noire et blanchâtre.

CACTIERS garnis de véritables feuilles.

Il y a : Le *cactier* à fruits feuillés, *Cactus pereskia*, Linn. ; cette espece, qui croît dans les Antilles et à la Jamaïque, est un arbrisseau toujours vert, dont la tige est toujours hérissée inférieurement d'épines longues, roides et en faisceaux : il pousse de longs rameaux cylindriques, plians, sarmenteux, pleins de moëlle, à écorce verte, et munis à leurs nœuds d'aiguillons géminés, courbés en bas ; les feuilles sont alternes, ovalaires, lisses, vertes, un peu succulentes, et de la grandeur de celles du pourpier : les fleurs sont blanches, très-odorantes ; les fruits sont globuleux, feuillés, d'un blanc jaunâtre, gros comme une aveline, et d'une acidité très-agréable. Le *cactier* à feuilles de pourpier, *Cactus portulacifolius*, Linn. ; cette espece, observée par *Plumier* dans des lieux incultes, nommés le *fonds du Parisien*, à Saint-Domingue, est un petit arbre qui acquiert l'étendue de nos pommiers ordinaires : son tronc est de la grosseur de la cuisse, et a le bois pâle et solide ; l'écorce est noirâtre ; les branches sont étalées, garnies de faisceaux d'épines noirâtres ; les jeunes rameaux sont garnis de feuilles alternes, cunéiformes, de la grandeur et consistance de celles du pourpier ; elles ont à leur base une épine solitaire et longue : les fleurs sont purpurines et terminales ; les fruits sont globuleux, gros comme une pomme médiocre, verdâtres et ombiliqués ; la pulpe est blanchâtre.

CACTONITE, *Cactonites.* Nom que les Anciens ont quelquefois donné à la *sarde jaunâtre*, pierre demi-précieuse, connue sous le nom vulgaire de *cornaline.* Voyez *ce mot.*

CACUIEN. Nom donné par *Thevet* au *saki*, singe de

de la famille des *Sagouins*, et le plus grand de tous. *Voyez* SAKI.

CADAVRE, *Cadaver.* C'est ainsi qu'on appelle le corps d'un homme mort. Le *cadavre* differe de la *carcasse*, qui n'est, à proprement parler, que le *squelette* de l'animal. *Voyez* SQUELETTE *à l'article* OS.

Il seroit à souhaiter, pour l'instruction de l'art de guérir, qu'un mort, avant de jouir de ses obseques, fût ouvert par un Anatomiste ; chaque famille en satisfaisant à sa curiosité particuliere, produiroit parlà un avantage réel à la société. La conservation des hommes et le progrès de l'art de les guérir, ainsi qu'il est dit dans l'*Encyclopédie*, sont des objets si importans, que dans une société aussi policée que la nôtre, il devroit y avoir une loi qui défendît l'inhumation d'un corps avant qu'il fût réellement mort, et avant son ouverture. Quelle foule de connoissances n'acquerroit-on pas par ce moyen ? Combien de phénomenes qu'on ne soupçonne pas et qu'on ignorera toujours, parce qu'il n'y a que la dissection fréquente des *cadavres* qui puisse les faire appercevoir ! Pour moi, j'imiterois volontiers *Saint François de Sales*, et tant d'autres qui étant malades, ou à la veille d'être chassés des régions de la vie, ont voulu léguer leur corps par testament à l'amphithéâtre de la *Faculté de Médecine.*

On trouve, *à l'article* MOMIE, les moyens de préserver les *cadavres* de la corruption.

CADE, *Juniperus major, baccâ rufescente.* C'est une espece de grand *genévrier* ; très-commun en Languedoc, qui se distingue des autres par sa hauteur et par la grosseur de ses fruits roussâtres, et dont le goût est moins fort ; on retire de son bois, par la cornue, une huile fétide, *Cedrœleum*, dont on se sert en Médecine pour déterger. Celle dont les Maréchaux se servent pour la gale des chevaux, est une sorte de résine tirée des vieux pins dans le Nord, lorsqu'on les brûle pour en obtenir d'autres produits, que nous décrirons à l'histoire des *Pins térébenthiniers.* Voyez *à l'article* CÉDRIA *et à celui de* GENÉVRIER.

CADITES. Nom donné aux vertebres des étoiles

de mer arbreuses ; elles sont en forme de petits barils, et fossiles.

CADMIE FOSSILE ou NATURELLE, *Cadmia fossilis.* Nom que l'on donne à la *calamine* ou *pierre calaminaire*, espece de minéral qui contient du zing, du fer, etc. *Voyez* CALAMINE *et* ZING.

Le mot *Cadmie* a quantité d'autres significations. Chez les Artistes, on désigne, par cette expression, une espece de suie ou de sublimation métallique qui s'attache au haut et aux parois des fourneaux des Fondeurs en bronze, etc. D'autres disent que le mot *cadmie* vient de *Cadmus*, ce célebre Fondeur Phénicien, qui trouva le premier l'art de fondre en grand, de purifier, d'allier et de jeter en moule les métaux, et que l'excellence de son art fit appeler en Grece pour y travailler le bronze; opération dans laquelle il entre du zinc, lequel se sublime en partie et en maniere d'incrustation contre les parois intérieures des fourneaux. Telle est la tutie, appelée par excellence, *cadmie des fourneaux*, *Cadmia fornacum*, et qui a la même propriété que la *cadmie fossile*, pour convertir le cuivre rouge en laiton. *Voyez* CUIVRE.

Le nom de *cadmie* a encore été donné à plusieurs substances bien différentes entre elles, telles que l'arsenic, le cobalt, le *hutten-nicht*, etc. Les Grecs, les Arabes et les Latins ont jeté beaucoup de confusion sur cette matiere. *Consultez* notre *Minéralogie*, Tome II.

CADOREUX, en Picardie, est le *Chardonneret.*

CADRAN. Nom donné, par les Amateurs, à une coquille du genre des *Limaçons à bouche aplatie*, et qui se trouve dans les Indes. Sa structure offre, à sa plus grande surface, plusieurs plans, en maniere de cadrans, mais dont les diametres diminuent progressivement en gagnant l'œil de la volute.

CAFÉ. C'est le nom que l'on donne aujourd'hui par-tout à la graine du fruit d'un arbre qui s'appelle *cafier* ou *cafeyer*. Selon quelques-uns, son analogie avec le *jasmin* lui a fait mériter, à juste titre, le nom de *Jasminum Arabicum*. Selon M. *de la Marck*, le *cafeyer* est de la famille des *Rubiacées*, Voyez *ce mot*. Voici

les différentes phrases des Botanistes qui ont désigné le *cafier : Bon officinarum laurifolium ; Bon*, Prosp. Alp. Ægypt. C. XVI, pag. 26. *Bon vel Ban arbor*, J. B. L. IV, p. 422 ; *item Buna, Bunnu et Bunchos* ejusdem, ibid. p. 421. *Evonymo similis Ægyptiaca, fructu baccis lauri simili*, B. Pin. 428. *Jasminum* (*sed perperàm*) *Arabicum, lauri folio, cujus semen apud nos* Café *dicitur*, Act. Acad. Reg. Sc. Paris. ann. 1713. *Jasminum Arabicum, castaneæ folio, flore albo odoratissimo, cujus fructus* COFFY *in officinis dicuntur*, Boerh. Ind. Pl. Edit. 2, part. 2, p. 217, *et* Commel. Pl. Us. 72. *Coffæa Arabica*, Linn. Cet arbre croît en abondance dans l'Arabie Heureuse, et principalement au Royaume d'Yemen, vers le canton d'Aden et de Moka. C'est dans un excellent *Mémoire* de M. *de Jussieu*, que l'on apprend la plus grande partie de ce que nous allons dire du *café*. Ce Mémoire est inséré dans ceux de l'Académie, année 1713. L'Europe, dit M. *de Jussieu*, a l'obligation de la culture de cet arbre aux soins des Hollandois, qui, de Moka, l'ont porté à Batavia, et de Batavia au Jardin d'Amsterdam. La France en est redevable au zele de M. *de Resson*, qui se priva, en faveur du Jardin du Roi, d'un jeune pied de cet arbre qu'il avoit fait venir de Hollande. Lorsque M. *de Jussieu* en donna la description dans son Mémoire, il n'avoit alors que cinq pieds, et étoit de la grosseur du pouce. Le *cafier* ne subsiste guere, dans les serres chaudes, que dix ou douze ans ; au bout de ce temps, il peut avoir deux pouces de diametre, et être haut de huit ou neuf pieds, ainsi qu'on peut le voir dans les serres du Jardin du Roi.

Cet arbre ou arbrisseau croît assez vîte ; sa racine est pivotante, peu fibreuse et roussâtre : son tronc porte des branches souples, cylindriques, couvertes d'une écorce qui se gerce en se desséchant ; l'épiderme est blanchâtre ; l'enveloppe cellulaire d'un vert léger, un peu amer ; les branches sont opposées deux à deux, de maniere qu'une paire croise l'autre. Le bois est fort tendre dans les jeunes branches ; assez dur dans les anciennes ; ses feuilles sont simples, entieres, opposées par paires, et rangées de maniere qu'une paire croise l'autre paire, comme dans les branches ; elles

sont toujours vertes, lisses et luisantes en dessus; pâles en dessous, sans dentelure, pointues aux deux extrémités, rabattues en dehors, longues de quatre à cinq pouces, et larges d'environ deux pouces; elles n'ont aucun goût particulier; elles sont portées sur des pédicules assez courts qui sont gonflés vers leur naissance; une côte saillante en dessous les divise en deux parties égales : ses fleurs sortent des aisselles des feuilles au nombre de quatre ou cinq, soutenues chacune par un petit pédicule; elles sont blanches, peu odorantes, quelquefois d'un rouge pâle, completes, régulieres, monopétales, c'est-à-dire, d'une seule piece, en forme d'entonnoir, partagées le plus souvent en cinq découpures, comme le jasmin d'Espagne, hermaphrodites, et portant sur l'ovaire quatre ou cinq étamines, dont les filets sont blancs, cylindriques, et les antheres jaunes : la partie postérieure de la fleur est un tuyau, et l'antérieure une espece de pavillon découpé en étoile : la tête de l'ovaire, de laquelle part une trompe fourchue qui enfile la fleur, est relevée d'autant de pointes que cette fleur a de découpures; ces pointes forment un calice verdâtre, en façon de couronne antique, dans laquelle s'articule le bas bout du tuyau de la fleur : enfin, le pistil ou l'ovaire devient un fruit comme baccifere, mou, rond ou oblong, partagé intérieurement en deux loges par un placenta posé en médiastin; chaque loge contient une semence : le fruit est vert d'abord, ensuite rouge, et enfin d'un rouge-brun ou d'une couleur tannée, lorsqu'il est dans sa parfaite maturité, de la grosseur d'un bigarreau, ayant à son extrémité une espece d'ombilic; la queue de ce fruit n'a guere que six lignes de longueur : la chair de cette baie est mucilagineuse, pâle, d'un goût douceâtre assez agréable, d'une odeur aromatique; elle sert, ainsi que nous l'avons dit, d'enveloppe commune à deux coques (ou tuniques, ou loges) minces, ovales, étroitement unies par l'endroit où elles se joignent, et qui contiennent chacune une demi-féve ou semence, lisse, d'une nature cornée ou cartilagineuse, d'un vert pâle ou jaunâtre, ovale, convexe sur le dos, plate du côté opposé qui est le ventre, et creusée de ce même côté, et dans sa lon-

gueur, d'un sillon assez profond. On donne à ce fruit entier et desséché, le nom de *café en coque;* et l'on appelle *café mondé*, les semences dépouillées de leurs enveloppes propres et communes. On sépare la pulpe qui environne la graine, en faisant passer le fruit entre deux râpes cylindriques, que l'on fait tourner dans un sens contraire; et l'on détache le grain de son enveloppe, ou parchemin bien desséché, par le moyen d'un moulin à gros rouleaux, garnis de lames de fer, etc., ou d'un pilon dans un mortier; l'action du Vanneur ou d'un ventilateur chasse les dépouilles qui sont les coques. C'est là ce grain si connu sous le nom de *café*, et dont les seuls Habitans d'Yemen, qui fournissent le *café Moka*, débitent tous les ans pour plusieurs millions.

Le *café Moka* a une couleur jaunâtre, et une bonne odeur. Ce sont des navires qui nous l'apportent du Port d'Ormus. Il est plus gros que celui qui nous vient du Caire par les caravanes de la Mecque, et dont le grain est petit, jaune verdâtre, meilleur au goût et à conserver. Celui de *Bourbon* ou de *Mascareigne* est d'un jaune blanchâtre, alongé et inodore; celui de *Java* est un peu jaunâtre; mais celui des *Isles* est verdâtre, et a l'odeur et le goût un peu herbacés, sur-tout lorsqu'il est nouveau. Le meilleur *café* de la Martinique se récolte aux Anses d'Arlet.

L'arbre du *café* est toujours vert; il croît dans son pays natal, et même à Batavia, jusqu'à la hauteur de vingt à vingt-cinq pieds; on en a vu de trente à quarante pieds; mais le diametre de son tronc n'excede pas quatre à cinq pouces. On en recueille à la main, deux ou trois fois l'année, des fruits mûrs que l'on fait sécher pour en avoir la graine, et que l'on retire de la coque en la battant avec un pilon de bois dans un mortier fait en entonnoir. On nettoie la graine de la coque, la poussiere ou la pellicule, par le moyen d'un van. Nous l'avons dit; on présume bien que l'industrie a inventé divers autres moyens pour nettoyer entièrement le grain du *café*, pour le rendre marchand. On voit sur cet arbre, en toutes les saisons, des fruits et presque toujours des fleurs. Les vieux pieds donnent moins de fruit que les jeunes, qui

en donnent dès la troisieme ou quatrieme année de leur accroissement. La semence du *café* ne germe point, ainsi que plusieurs autres semences des plantes, à moins d'être mise en terre toute récente et garnie de sa pulpe; pour lors on la voit lever douze à quinze jours après: il sort de terre une petite tige très-délicate, qui porte au sommet les deux lobes de la féve, et qui se divise, peu de temps après, en deux feuilles opposées; la tige pousse de son centre en grandissant deux autres feuilles, et ainsi de suite. Ce fait, dit M. *de Jussieu*, justifie les Habitans du pays où se cultive le *café*, de la malice qu'on leur a imputée de tremper dans l'eau bouillante, ou de faire sécher au feu celui qu'ils débitent aux Etrangers, dans la crainte que, venant à élever comme eux cette plante, ils ne perdissent un revenu des plus considérables (*a*).

L'usage du *café*, avant le seizieme siecle, n'étoit presque point connu. L'Arabie étoit autrefois le seul lieu d'où il en vint. On l'a transporté et cultivé avec succès dans diverses Colonies appartenantes aux Européens, telles que celles de Surinam et de Java. Nous

(*a*) Nous devons dire ici qu'en 1779, dans les premiers jours d'Octobre, un Seigneur étant à la table de S. A. S. Mgr. *le Prince de Condé*, rapporta avoir vu germer et pousser des feuilles, à des grains de *café Moka*, dans de l'eau bouillante, entretenue en cet état pendant un quart d'heure. S. A. S. m'invita d'en faire l'expérience en sa présence: douze grains de *café Moka* mondé furent plongés dans l'eau bouillante sur un réchaud à l'esprit de vin; au bout de quinze minutes, quatre grains offrirent chacun par un bout une espece de germe long d'environ une ligne; en vingt minutes, six grains parurent germés; en trente minutes, ces six germes s'alongerent jusqu'à environ une ligne et demie, dont deux étoient terminés par un petit bouton: les autres grains ne germerent pas. Je ne distinguai aucunement de feuilles; l'eau continuant de bouillir fit que les grains, à force de se heurter, perdirent leurs germes; ils s'en détacherent. Ces apparences de germes ne m'ont rien offert qui pût être caractérisé, pas même à la loupe. Depuis ce temps, j'ai répété l'expérience comme ci-dessus, c'est-à-dire, par la chaleur d'un réchaud à l'esprit de vin; ainsi que par les charbons allumés, même par la simple infusion dans l'eau bouillante et dans l'eau froide. J'ai cru reconnoître que l'expérience par le moyen d'un réchaud à l'esprit de vin, est plus prompte, plus efficace, plus abondante. La seule action de la chaleur pourroit donc rendre visible l'embryon plusieurs jours avant le temps où on le distingue, lorsqu'il ne se développe que par les seules forces de la nature.

ne pourrions sans ingratitude omettre de parler du zélé Citoyen qui a fait passer le *cafier* dans nos Isles. L'Etat, le Commerce et les Américains en ont l'obligation à M. *Declieux*, qui l'apporta de France à la Martinique. L'eau douce du vaisseau dans lequel il passoit, devenant rare, et n'étant distribuée à chacun qu'avec mesure, (parce que le passage fut long et pénible,) ce digne Citoyen fut souvent obligé de partager avec quelques-uns de ces arbustes qu'on avoit déposés et multipliés dans le Jardin du Roi, la portion qu'on lui donnoit pour sa boisson, afin de conserver le précieux dépôt dont il s'étoit chargé.

On est quelquefois surpris aux Isles de voir dépérir un beau *cafier* et même une *caféterie* entiere en peu de temps; cela est souvent occasionné par un insecte appelé *mouche à café*: cette mouche, extrêmement longue, porte à sa tête deux scies avec lesquelles elle entaille ces arbres jusqu'au vif. Quelquefois les pucerons blancs attaquent aussi le *cafier*; alors il faut planter des ananas entre ces arbres, parce que ces insectes préferent de se gorger du suc acide de ce fruit qui les tue, ou les empèche de pulluler. Il paroît que les terrains montueux et bien aérés, conviennent au *cafier*, parce que la pluie, qui est nécessaire à cet arbre, tombe plus fréquemment dans ces endroits; on assure que l'exposition au couchant est plus favorable à cet arbre, que celle du levant. Les graines qui tombent du *cafier*, germent dans la terre, et fournissent naturellement du plant; il suffit que la terre soit meuble et profonde, car la racine du *cafeyer* est pivotante et nullement traçante; au reste, le *café* ne s'éleve pas si haut dans nos Isles, que dans son pays natal. Dans les *caféteries*, on fait des lignes droites, en quinconce; et avec un louchet ou la houe, on fait des trous de douze à dix-huit pouces de profondeur, à la distance d'environ huit pieds; on y plante alors les petits *cafiers* bien alignés, lesquels rapportent bien à la troisieme ou quatrieme année de transplantation. On récolte deux fois par an le *café* à Saint-Domingue: la récolte du mois de Septembre est la plus abondante.

On présume bien que le *café* nous étant apporté de

différentes Contrées, il ne peut pas, par conséquent, avoir la même qualité ; la variété des climats, l'âge des arbres qui le produisent, etc. doivent nécessairement en diversifier les especes et les qualités. Les deux especes les plus employées sont généralement connues sous le nom de *café du Levant* et de *café des Antilles*. Le *café de Moka*, ville d'Arabie, est toujours plus estimé par son odeur plus suave et plus agréable. On le partage encore en trois qualités différentes, dont la meilleure appelée *bahouri*, est réservée pour le *Grand-Seigneur* et le *Sérail* ; les deux autres qui sont le *saki* et le *salabi*, se débitent dans le Levant en Europe. On laisse à d'autres, dit M. *de Jussieu*, le soin de rapporter au vrai ce qui a donné occasion à l'usage du *café*, et d'examiner si l'on en doit la premiere expérience à la vigilance du Supérieur d'un Monastere d'Arabie, qui, voulant tirer ses Moines du sommeil qui les tenoit assoupis dans la nuit aux Offices du Chœur, leur en fit boire l'infusion, sur la relation des effets que ce fruit causoit aux *boucs* qui en avoient mangé ; ou s'il faut en attribuer la découverte à la piété d'un *Mufti*, qui, pour faire de plus longues prieres, et pousser les veilles plus loin que les *Dervis* les plus dévots, a passé pour s'en être servi le premiers. Quoi qu'il en soit, l'usage du *café* est devenu présentement si familier chez les Turcs, chez les Persans, chez les Arméniens, et même chez différentes Nations de l'Europe, qu'il est presque inutile de s'étendre sur la préparation et sur la qualité des vaisseaux et instrumens qu'on y emploie. On doit préférer les vaisseaux de fer à ceux de tout autre métal. On ne devroit même employer que ceux de terre bien cuite ; griller le grain à propos ; étant torréfié, l'enfermer dans un vaisseau ; attendre qu'il soit refroidi pour le moudre, et n'en moudre à la fois que la quantité qu'on veut employer pour l'usage du jour. Il doit être jeté dans l'eau bouillante, et ne subir que quelques bouillons.

Il est bon d'observer que des trois manieres d'en prendre l'infusion, savoir, ou du *café mondé* et dans son état naturel, ou du *café rôti*, ou seulement des enveloppes propres et communes de cette substance,

auxquels nos François, au retour de Moka, ont improprement donné le nom de *fleur de café;* la seconde de ces manieres est préférable à la premiere et à la troisieme, appelée aussi *petit café à la Sultane;* car le véritable *café à la Sultane* se fait, tantôt par la seule décoction des graines non rôties, et tantôt en versant de l'eau bouillante dans une petite chausse qui contient de la poudre des graines de *café rôti.* Le *café*, par ses principes salins, volatils et sulfureux, cause dans le sang une fermentation utile aux personnes replettes, pituiteuses, et à celles qui sont sujettes aux migraines et aux affections soporeuses, ou à dormir après le repas. Pris le matin, il disperse les pavots d'un sommeil opiniâtre, et donne de l'invention à l'ame épuisée par les fatigues de la veille. Ces mêmes effets le rendent nuisible aux personnes qui sont d'un tempérament très-sensible, de même qu'à ceux qui sont d'un tempérament ardent, sec et bilieux; et l'on peut dire qu'en général le grand et fréquent usage en est dangereux, sur-tout lorsqu'on le prend sans lait; mais il a l'avantage de ne laisser dans la bouche aucune odeur désagréable, d'accélérer la digestion, de faire cesser l'ivresse, et de favoriser l'apparition des regles. (On prétend que ceux qui aujourd'hui grillent ou le *pois chiche d'Espagne*, ou la racine de *chicorée sauvage*, pour en faire une liqueur caféiforme, se procurent une boisson plus salutaire. *Voyez* aux articles Pois et Chicorée.) M. *Brun*, Doyen des Maîtres en Chirurgie du Cap, cite, dans un Ouvrage sur l'utilité du *café* en Médecine, l'usage des bains entiers de *café*, ou des bains de vapeurs du *café*. Cet Auteur dit en avoir obtenu des effets salutaires et très-marqués dans la paralysie, dans une hémiplégie, dans une épilepsie, dans l'espece de spasme appelé *opisthotonos*, dans des douleurs dans les articulations, dans une migraine habituelle, pendant une grossesse suivie de vapeurs hystériques, etc. Dans le commerce on appelle *café mariné* ou *avarié*, celui qui, dans le transport, a été mouillé d'eau de mer: on en fait peu de cas, à cause de l'âcreté saline que la torréfaction ne lui ôte pas. M. *Ryhiner* a fait l'analyse chimique des semences du

café; on la trouve insérée dans le *Journal de Phys. par M.* l'Abbé Rozier, *Supplém. Tom. XIII. 1778.*

Des Botanistes font mention du *cafeyer* monosperme qui croît naturellement à Saint-Domingue et à la Martinique, *Coffæa Occidentalis, floribus quadrifidis, baccis monospermis*, Linn., Jacq. Amer. 67. Tab. 47. *Pavetta foliis oblongo-ovatis, oppositis, stipulis setaceis*, Brown. Jam. *Jasminum arborescens lauri foliis, flore albo odoratissimo*, Plum., Burm.; ses fleurs sont blanches, d'une odeur agréable, et viennent en grappes paniculées, dont les unes sont terminales, et les autres axillaires; les fruits sont d'un noir bleuâtre et ne contiennent qu'une semence arrondie et striée.

CAGAREL. *Voyez* MENDOLE.

CAGNOT. Espece de poisson cartilagineux de la famille des *Chiens de mer*. Voyez MILANDRE.

CAGUI. Nom qu'on donne au Brésil au *sagouin*. Voyez *ce mot*.

CAGUPUGUACU. *Voyez* SANGUINOLENTE.

CAHOANE ou KAOUANNE. C'est la *Tortue de mer*, appelée *Caouanne*.

CAHUITAHU ou KAMICHI. *Voyez* ANHIMA.

CAICA. C'est la *Perruche à tête noire* de Cayenne.

CAJEPOUTOU ou CAJEPUT. *Voyez à l'article* CARDAMOME.

CAIGUA. *Voyez à l'article* POMME DE MERVEILLE.

CAILLE, *Coturnix*. Oiseau de passage d'un ramage assez agréable, plus petit que la *perdrix*, avec laquelle il paroît d'ailleurs avoir bien des rapports à l'extérieur; mais la *caille* n'a point derriere les yeux cet espace nu et sans plumes qu'ont les *perdrix*, ni le fer-à-cheval que les mâles de celles-ci ont sur leur poitrine. C'est au peu de durée de leur vol, qui est pesant et peu élevé de terre, qu'on doit la facilité de les prendre à la course, quoiqu'elles courent beaucoup et diligemment. Dans le vol, elles filent en glissant obliquement et en frappant l'air de toute l'étendue de l'aile par reprises. Leur grosseur et leur plumage different peu dans tous les climats où l'on en trouve, tels qu'à Madagascar, à la Gambra, à Cayenne et en Europe.

La *caille* proprement dite, *pl. enl.* 170, a le bec long

d'un demi-pouce ; il est un peu aplati ; la piece inférieure est noirâtre, la supérieure est brunâtre, pointue et courbée. L'iris des yeux est couleur de noisette ; le ventre et la poitrine d'un jaune pâle, mêlé de blanc : la gorge a une teinte de roux. L'on remarque sous la piece inférieure du bec, une large bande noirâtre qui s'étend en bas, et au-dessous des yeux une ligne blanchâtre qui passe sur le milieu de la tête, dont les plumes sont nuées de verdâtre. Ces diverses couleurs se rencontrent sous les ailes et dans presque tout le plumage de cet oiseau : elles représentent comme des écailles. La queue de la *caille* est courte ; ses pattes sont grises, pâles, recouvertes d'une peau écailleuse comme tuilée ; le dessous du pied est jaunâtre. Une chose remarquable, est que le doigt extérieur tient par une membrane au doigt du milieu jusqu'à la premiere articulation.

La *caille* est du genre de la *Perdrix*, et se nourrit ordinairement de blé, de millet, et de quelques autres graines ; elle vit aussi de plantes herbacées, même de vers et d'insectes. Elle ne perche point, elle se tient toujours à terre, et on la trouve préférablement dans les blés verts, ou dans leur chaume quand ils sont coupés ; aussi ne les voit-on ni avant, ni après ce temps. Cet oiseau multiplie prodigieusement. La femelle, pour faire son nid, gratte la terre avec ses ongles, soit au milieu des pieces de blé, ou des prairies ; ce nid est composé d'herbes et de feuilles : elle y dépose douze, quinze et vingt œufs, mouchetés de brun sur un fond grisâtre ; cette ponte se fait au commencement du mois de Mai : la durée de l'incubation est de trois semaines ; aussi-tôt que les petits sont éclos, ils se mettent à trotter et sont en état de prendre leur nourriture. Les femelles de cette couvée sont déjà en état de s'apparier vers la fin d'Août ou le commencement de Septembre. Les petits se nomment *cailleteaux* : on remarque que la mere les conduit dans la campagne, et qu'elle les retire sous ses ailes à la maniere des poules et des perdrix.

On sait que les *cailles* arrivent au printemps, tous les ans, en grand nombre des Côtes d'Afrique sur les Isles, les promontoires de l'Archipel, de la Sicile et

de l'Italie ; qu'il n'y en demeure qu'une petite quantité, en proportion de celles qui ne font que s'y reposer à leur passage, et qui de là se répandent dans les contrées de l'Europe : on sait également qu'au mois de Septembre, quand la saison des récoltes est passée, quand la main de l'homme a dépouillé la terre, les *cailles* se rassemblent aux mêmes endroits et qu'elles repassent sur les Côtes d'Afrique. Elles voyagent la nuit ou de très-grand matin, et se reposent pendant le jour. Le génie de la nature qui conduit les *cailles* aux bords des mers par un instinct secret, ne pouvoit manquer de leur révéler les moyens d'en franchir l'espace, et de leur indiquer la route qu'elles doivent suivre et où elles trouveront vivres et température. Ces oiseaux muent deux fois par an, à la fin de l'hiver et à la fin de l'été. Chaque mue dure un mois.

La *caille* jeune, tendre, grasse et bien nourrie, tient un rang distingué parmi les mets les plus exquis qu'on sert sur nos tables. Sa chair est de bon suc ; elle excite l'appétit, et convient à toutes sortes d'âges et de tempéramens : on en fait des consommés laxatifs.

Pour prendre les *cailles* on se sert des ruses suivantes. Si c'est à leur nouvel avénement dans nos climats, c'est-à-dire quand le blé est dans sa verdure et dans le temps de leurs amours, l'Oiseleur ayant tendu ses filets de grand matin, se cache à une certaine distance, dans les blés ; là, il contrefait par trois fois soir et matin, le chant de la *caille*, avec un instrument de cuir et d'os appelé *courcaillet* ou *carcaillot* : alors le mâle, croyant que c'est la voix de la femelle, accourt au plus vîte pour se satisfaire ; aussi-tôt l'Oiseleur se leve et se montre à lui : l'oiseau voulant s'envoler, donne dans le filet et se prend. Mais après l'été, lorsque la saison de l'amour est passée, qu'elles ne chantent plus, ou qu'elles n'accourent plus au son de l'appeau, et qu'elles se tiennent dans les chaumes pour y vivre des grains qui sont tombés des épis, on les prend à la tirasse, ou mieux encore, par le moyen d'un chien couchant dressé à cette chasse, qui les arrête tout court, alors on les tire au fusil, etc.

Les *cailles* n'ont pas les mœurs douces et sociales

de la plupart des autres oiseaux ; le mâle ne tient point compagnie à sa femelle ; il n'a ni tendresse ni attachement pour elle ; il ne connoît que des besoins violens et impétueux, et il n'est jamais pere dans le sens moral, puisqu'il ne prend aucun soin de la couvée et des petits : il ne sert à la propagation de l'espece que par son ardeur, en accourant de très-loin, quelquefois d'une demi-lieue, à la voix de la femelle, et en en servant un grand nombre à mesure qu'il en rencontre.

Les mâles sont courageux ; provoqués par leur propre tempérament, ils se montrent jaloux les uns des autres, aussi se battent-ils cruellement ; ils aiment tant à se battre, qu'autrefois dans Athenes on prenoit plaisir à les dresser au combat à la maniere des coqs : on voit encore quelquefois à Naples, tout le monde s'assembler avec un vif empressement à ce spectacle, comme à un combat de gladiateurs. Il est étonnant de voir un oiseau si foible montrer autant d'audace et de courage. Il est si amateur de sa liberté, que, quoiqu'on l'ait nourri pendant deux ou trois ans, pour peu qu'il trouve l'occasion de la recouvrer, il s'envole et va chercher les endroits où il se plaît.

Des Ornithologistes font mention de la *caille à gorge blanche* ; de la *caille à trois doigts* de l'Isle de Luçon. Telle est aussi l'espece appelée *turnix*, et qui se trouve à Madagascar. La *caille blanche* est une variété de la *caille* ordinaire. La *caille petite* de Gingi ; elle se trouve à la Côte de Coromandel. La *caille* de la Chine et des Philippines, *Voyez* Fraise. La *grande caille* de la Chine ; elle est beaucoup plus grosse que la nôtre. La *caille* de la Nouvelle Guinée ; elle est d'un tiers moins grosse que la nôtre, (*Voyag. à la Nouv. Guinée*). La *caille* de la Louisiane, *Voyez* Colenicui. La *très-petite caille* de l'Isle de Luçon ; elle est moins grosse qu'un moineau. La *grande caille* de Madagascar, est du double plus grande que notre *caille*. Les *cailles* du Mexique, *Voyez les articles* Coyolcos, Colin (*grand*), et Zonécolin : cette derniere est huppée. La *caille* des Moluques ; c'est la plus petite de toutes les *cailles* connues, elle n'est guere plus grosse qu'un *tarin* ; son bec n'est point convexe en dessus comme celui de la *caille*, mais droit et conique, ainsi que les becs des deux

cailles de l'Isle de Luçon, et de celle de la Nouvelle Guinée; toutes quatre décrites par M. *Sonnerat*; ce qui feroit soupçonner ces quatre *cailles* comme d'un genre différent. La *caille* des Isles Malouines et celle de Madagascar, sont comme dorées sur un fond brun, leur ventre est fauve-cendré. La *caille* de Java, *Voyez* RÉVEILLE-MATIN. La *caille* de Cayenne; elle est plus petite que la nôtre, et son plumage est moucheté de gris, de blanc et de noir; son bec est noirâtre, et les pieds d'un gris jaunâtre.

A l'égard de l'espece appelée *Roi des cailles*, Voyez RALE DE TERRE.

CAILLEBOT. *Voyez* OBIER.

CAILLE-LAIT ou PETIT MUGUET, en latin *Gallium*. Le *caille-lait* est une plante commune dans nos campagnes, notamment dans les prés, et qui s'éleve à la hauteur de neuf ou dix pouces. Sa racine est vivace, noueuse, traçante, garnie de plusieurs filamens, et d'un jaune tirant sur le rouge, dit M. *Deleuze*. Elle pousse plusieurs tiges hautes de deux pieds, ou environ, rameuses, menues, carrées, et qui ont plusieurs nœuds : le long des tiges, sont disposées, à l'endroit des nœuds, des feuilles en rayons ou en verticilles, au nombre de cinq, et le plus souvent de neuf. Ces tiges soutiennent à leurs extrémités de petites fleurs en cloche, évasées, partagées en quatre parties et ramassées en grappe ou en épi paniculé. Ces fleurs sont jaunes dans une espece, *Gallium luteum*, C. B. Pin. 335, *Gallium verum*, Linn. 155; et blanches dans l'autre, *Gallium album vulgare*, Tourn. Inst. 115. *Mollugo montana, latifolia, ramosa*, C. B. Pin. 334. *Gallium mollugo*, Linn. 155. Aux fleurs succedent des fruits composés de deux semences d'une figure assez semblable à celle d'un croissant.

Tournefort compte treize especes de *gallium* ou *caille-lait*, dont la plus commune est le *caille-lait à fleurs jaunes*, et en même temps celle dont on fait le plus d'usage. Les sommités fleuries de cette plante font cailler le lait, de même que le *pinguicula* des Suédois, ou *grassette*. Le *caille-lait* appliqué extérieurement, guérit l'érysipele et la brûlure; mis dans les narines, il en arrête l'hémorragie. Les expériences de M. *Guettard*

lui ont appris que les racines de nos *caille-laits*, ainsi que celles du *grateron* ordinaire, ont la propriété de colorer en rouge les os des animaux, comme le font les racines de *garance*.

L'expérience a été faite d'abord avec l'espece de *caille-lait à fleurs jaunes*, qui croît en Bas-Poitou sur les côtes de la mer, dont les racines sont grosses et très-abondantes. Les os des poulets que l'on nourrissoit d'une pâtée où l'on mêloit de cette racine en poudre, devinrent d'un rouge couleur de rose, avec les mêmes circonstances que M. *Duhamel* a observées dans ceux qu'il a nourris avec la racine de garance. M. *Guettard* a remarqué dans ces expériences, que les poulets nourris avec la racine du grateron, sont devenus très-gras ; pendant que ceux qui l'ont été avec celle du *caille-lait*, sont devenus étiques. Les semences du café grillé ou non grillé, ont rendu de même étiques les poulets qu'on en avoit nourris.

Il est digne de remarque que les racines de ces *rubiacées* teignent en rouge les os des animaux (et elles ne teignent les os, suivant l'observation de M. *Haller*, que lorsqu'ils sont endurcis, et qu'ils ont quitté l'état de cartilage) ; tandis que les tiges, les feuilles et les semences de ces mêmes plantes n'ont point produit cet effet, quoiqu'un Auteur ancien ait rapporté qu'une vache ayant mangé du *caille-lait*, avoit rendu du lait rouge. L'indigo teint seul le chyle, dit encore M. *Haller*, et je n'ai pu parvenir à le teindre par la garance, ni par aucune autre couleur. On employoit autrefois les panicules des feuilles de *caille-lait*, pour teindre les étoffes de laine en jaune. Diverses expériences faites sur l'orcanette et sur la cochenille, prouvent que ces matieres colorantes ne produisent pas le même effet sur les os des animaux. Comme les racines du *caille-lait à fleurs jaunes* du Bas-Poitou, sont très-abondantes, et que cette plante croît dans les sables les plus arides, on pourroit la cultiver avec succès dans les mauvaises terres ; l'expérience ayant appris qu'elles donnent un rouge aussi beau que celui de la garance. Il y a lieu de penser que toutes les racines des rubiacées donneroient une couleur rouge, leurs racines en ayant toujours quelque teinte. On

sait que les racines du *caille-lait* du Nord sont fort usitées en Finlande pour teindre les laines en rouge : l'essai en a été fait à l'Académie de Stockholm. On soupçonne que le *chavayer* si fameux du Malabar, est une espece de *caille-lait blanc*.

CAILLETOT. En Normandie on donne ce nom à une espece de petit *turbot* fort délicat. *Voyez* TURBOT.

CAILLEU-TASSART, *Clupea-thrissa*, Linn. ; à la Jamaïque, *Sprat*. Poisson du genre du *Clupe*. Il se trouve dans la mer des Indes et dans celle de l'Amérique, etc. Il se tient ordinairement à une petite distance du rivage, entre les racines des mangliers; il recherche la vase, l'ombrage et le varech : il y fraie et il s'y nourrit de crustacées, de coquillages, d'œufs de poissons, etc. Les Habitans des Antilles le recherchent comme un mets délicat : on le prend communément avec la *seine*.

Ce poisson, selon M. *Broussonet*, est long de sept ou huit pouces, sur environ seize lignes de largeur : son ventre est aminci en forme de carêne dentelée, ou qui offre environ trente-trois pointes ; son dos est convexe ; sur le haut de la tête, derriere les yeux, est une petite figure triangulaire ; la gueule est ovale, peu grande, et n'offre aucunes dents ; les écailles sont rhomboïdales, serrées, et disposées en lignes longitudinales ; on ne distingue aucune ligne latérale ; le dos est d'un bleu verdâtre, et chaque écaille offre un point brun ; les côtés du corps sont d'un blanc-argenté, ainsi que les opercules des ouïes ; ceux de la tête et près de la tête, sont d'un vert de poireau ; toutes les nageoires sont blanches, mais celles de la queue et du dos sont nuées de brun ; la nageoire dorsale offre au dernier de ses rayons un osselet triangulaire, long et roide ; celle de l'anus a vingt-huit rayons légérement rameux à leur extrémité ; la queue est ample, partagée en deux lobes, dont l'angle rentrant est obtus.

CAILLI. Petit *cresson* d'eau ou de fontaine, qui croît à deux lieues de Rouen, et particuliérement à Cailli. *Voyez* CRESSON D'EAU.

CAILLOU. Mot fort vague dont le vulgaire se sert pour désigner quantité de pierres plus ou moins communes, et plus ou moins dures. Il y en a de simples, de

de composés ou mélangés ; les uns sont plus ou moins opaques, d'autres ont un tissu irrégulier tant à l'intérieur qu'à l'extérieur : il faut nécessairement que le Naturaliste emploie une épithete, s'il veut désigner et faire connoître telle et telle espece de *caillou*. On dit vulgairement *caillou de roche*, *caillou de jaspe*, *caillou de Médoc*, *du Rhin*, *d'Egypte*, *de Rennes*, *d'agate*, *etc. etc.* ; et toutes ces pierres ont des caracteres qui leur sont propres et particuliers.

Le genre de *caillou* qui appartient spécialement au *silex*, est une matiere plus ou moins ignescente, et qu'on prétend être produite, en grande partie, par de l'argile sableuse. Le caractere essentiel du *caillou*, est d'être dur et de faire feu avec l'acier ; de ne pas faire effervescence avec les acides ; de se changer en verre avec ou sans addition, selon qu'il est plus ou moins coloré, plus ou moins opaque et composé. Le feu, en réunissant les parties du *caillou* ou du sable d'une maniere homogene, ainsi que les parties d'argile que l'action de l'air et des autres élémens avoient peut-être divisées, leur rend, selon M. *de Buffon*, leur premiere forme. Si l'argile en se condensant, dit cet Académicien, peut devenir du *caillou* et du verre, pourquoi le sable, en se divisant, ne pourroit-il pas devenir de l'argile ? Le verre paroît être la véritable terre élémentaire, et tous les mixtes un verre déguisé. Les métaux, les minéraux, les sels, etc. ne sont qu'une terre vitrescible. Les substances calcaires de la nature des coquillages semblent faire une classe à part.

La Nature fait voir tous les jours à l'Observateur attentif ce changement naturel de sable et de *caillou* en argile, mais par un progrès lent et insensible. Que l'on jette les yeux sur une de ces campagnes incultes où les *cailloux* jonchés sont épars çà et là ; que l'on examine la surface des *cailloux* exposés à l'air : leur superficie est toujours très-blanche, tandis que le côté opposé qui touche la terre, conserve sa couleur naturelle : si on les casse, on observe que cette blancheur pénetre plus ou moins profondément dans le *caillou*. La partie blanche est tendre, et s'attache à la langue comme les bols. Il est aisé d'y reconnoître le *caillou* qui s'altere, se décompose, et tend à reprendre la

forme et les propriétés de l'argile et du bol dont il a été formé. Dans tous les *cailloux* c'est la même uniformité ; le côté exposé à l'air est blanc et tendre, tandis que l'autre conserve sa dureté et sa couleur. Ce ne sont donc point des *cailloux* imparfaits de différens âges, qui n'ont point encore acquis leur perfection.

Cette poussiere, tantôt d'un jaune brillant, tantôt semblable à des paillettes d'argent dont on se sert pour sécher l'écriture, n'est autre chose qu'un sable très-pur, en quelque sorte pourri, presque réduit en ses principes, et qui tend à une décomposition parfaite. Ces paillettes se seroient atténuées et divisées au point qu'elles auroient acquis les propriétés de l'argile. Il paroît que le *talc* est un terme moyen entre le verre ou le *caillou* transparent, et l'argile ; au lieu que le *caillou* grossier ou impur, en se décomposant, passe à l'argile sans intermede.

Les *cailloux* se trouvent disposés ou en grandes masses et par couches, ou en monceaux répandus en très-grande quantité, soit à la surface, soit dans l'intérieur de la terre, épars quelquefois çà et là dans la craie.

L'eau, en pénétrant les couches de sable vitrifiable (ignescent), de grès, d'argile, d'ardoise, se charge des parties les plus fines et les plus homogenes de ces matieres, et elle en forme plusieurs concrétions différentes, telles que les talcs, les amiantes et autres. Le cristal de roche, les pierres précieuses, et même le diamant, peuvent être regardés comme les stillations de matieres ignescentes, produites par les eaux. C'est ainsi que dans le système du monde, la même substance devient un cercle de mutation dont les extrémités se confondent.

Quant à ce qui regarde les parties constituantes du *caillou silex*, nous dirions volontiers avec *Henckel* : *O caillou ! .... caillou ! quelle est la matiere qui t'a formé ?* Mais nous avons cru faire plaisir à nos Lecteurs, en leur présentant d'abord les belles idées de M. *de Buffon.* Nous ajouterons encore un extrait de ce qui a été écrit sur cette matiere par divers autres Auteurs.

Henckel pense que le *caillou*, dans sa premiere ori-

gine, a été formé de la marne, fondé sur ce que la marne, sans addition, a la propriété de se durcir dans le feu, au point de donner des étincelles lorsqu'on la frappe avec l'acier ; ce qui fait une des principales propriétés du *caillou :* mais il ne peut pas croire que dans sa formation le feu doive être regardé comme agent extérieur.

Zimmermann dit que, si l'on vient à casser un *caillou*, on le trouvera feuilleté et tranchant à l'endroit où il aura été cassé ; que les *cailloux* sont toujours plus durs, plus purs et plus transparens vers le milieu ou le centre, qu'à l'enveloppe ; de maniere que le grain central se distingue toujours des autres parties environnantes qui sont plus molles et moins compactes. Quand on scie et polit les *cailloux*, ils acquierent ou développent une transparence d'autant plus grande, que le grain en est plus pur ou cristallin ; mais il suit de là que le *caillou* dans son principe doit avoir été sous une forme liquide ; car la transparence suppose un ordre, un arrangement et une sorte de symétrie dans les parties, que l'on ne peut trouver que dans un fluide. Si le *caillou* est extérieurement gercé et plein de crevasses, il est clair que la matiere en est aigre ; qualité qui vient apparemment d'une condensation subite ; mais l'intérieur qui est moins opaque, d'un tissu plus serré, n'a pas été saisi ni condensé si subitement. Les *cailloux* petits et graveleux seroient peut-être devenus gros, purs et parfaits, s'ils n'eussent pas été interrompus dans leur formation.

Le caractere de ces sortes de pierres est d'être, ou lamelleuses ; alors c'est un *silex* dur et formé en couches continues par *stillation* ou épanchement : ou en masses sphériques, irrégulieres, et avec une croûte blanche ; alors il est formé par *conglutination*, et le centre en est souvent cristallisé comme du quartz ; l'espece qui se trouve en masses isolées, et distribuées par bancs dans les crayeres, est noirâtre et revêtue d'une croûte blanche farineuse ; c'est la *pierre à briquet :* l'espece que l'on taille pour l'usage des fusils, est de couleur blonde, et demi-transparente : on en trouve beaucoup à Saint-Aignan dans le Berry. S'il est en masses grenues, poreuses, friables, sans dureté, et

s'il ne se casse pas en fragmens, convexes d'une part et concaves de l'autre ; alors il est formé par *aggrégation.*

Les *cailloux* un peu transparens et d'un grain fin, comme les belles agates, ne se vitrifient point sans addition ; il faut les mêler avec une suffisante quantité de sel alkali fixe. Les *cailloux* blancs transparens sont estimés les meilleurs dans l'usage de la verrerie, parce que ne contenant point de particules métalliques, ils ne donnent aucune couleur au verre qu'ils forment ; ceux qui sont durs, très-scintillans, d'un tissu serré et uni, colorés et demi-transparens, sont des sortes d'*agates* : la substance est la même. La couleur met seule la différence entre ce que l'on nomme *sardoine*, *onice*, *chalcédoine*, *cornaline*, *jade*, et autres pierres qui dans la distribution synoptique, appartiennent au même ordre. *Consultez* notre *Minéralogie*, vol. I. *Voyez* dans ce *Dictionnaire* chacun de ces mots, et l'*article* AGATE. A l'égard des *cailloux* opaques, colorés, marbrés, ou à zones d'une ou de plusieurs teintes vives, *Voyez* JASPE. *Voyez aussi l'article* SILEX.

CAILLOU D'ANGLETERRE. *Voyez* ASTROÏTE *et* POUDINGUE.

CAILLOUX D'ALENÇON, DE BRISTOL, DE MÉDOC, DU RHIN, DE CAYENNE, etc. *Voyez* CAILLOUX-CRISTAUX.

CAILLOUX ARBORISÉS. *Voyez* DENDRITES, *et l'article* AGATE.

CAILLOUX-CRISTAUX. On appelle ainsi des pierres dures, plus ou moins transparentes, de différentes couleurs et de différentes formes ; ce sont pour la plupart des cristaux de roche ou des quartz. Tels sont : 1.° le *caillou* en quille ou *diamant d'Alençon* qui se trouve dans le granit du village de Hertrey près d'Alençon ; 2.° les cristaux polyedres qui se trouvent enfermés dans des pierres arrondies et en forme de géode, et qu'on trouve en Dauphiné près d'Orel et de Mélan, de Remusat et de Die ; 3.° le *caillou* arrondi de Médoc en Guienne, et celui du Bas-Poitou appelé *pierre de Camberlau ;* le *caillou* ovale du Rhin, celui de Cayenne, et le *caillou* de Bristol, celui-ci est un cristal de roche à deux pointes. Toutes ces especes

de *cailloux* sont des pierres ignescentes dont la matiere ou silicée ou quartzeuse se rapproche par sa pureté de celle des cristaux de roche, et même de celle des pierreries dures. *Voyez* CRISTAL DE ROCHE *et* QUARTZ.

CAILLOU D'ÉGYPTE. Espece de *petro-silex* opaque et maculé. C'est une espece de *jaspe*. Voyez *ce mot*.

Les *cailloux d'Egypte* ont été trouvés pour la premiere fois par *Paul Lucas* en 1714, dans la Haute-Égypte, sur le bord du Nil, proche le village d'Incheric, où se fait la poudre à canon pour le service du Grand-Seigneur. L'on a taillé de ces *cailloux*, lesquels ont pris un très-beau poli : il s'y rencontre des paysages, des arborisations, des masques, des têtes et des figures, dans des attitudes fort singulieres, et auxquelles l'imagination ajoute souvent beaucoup d'attributs. L'espece de *caillou d'Égypte* la plus rare est celle qui est mêlée de beaucoup de blanc par fascies, c'est-à-dire, par bandes : le fond est brun obscur, mêlé de jaune. Ces *cailloux* se cassent toujours en éclats tranchans comme le silex ou comme le verre de bouteille, convexes d'un côté et concaves de l'autre. On a découvert de semblables *cailloux* dans les environs de Freyberg en 1743, dont on fait aussi divers ouvrages, tels que boites, tabatieres, etc.

CAILLOU DE RENNES. Espece de *poudingue*. Voyez *ce mot*.

CAILLOU DE ROCHE. *Voyez* PETRO-SILEX.

CAIMITIER, *Chrysophyllum*, Linn. Genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des *Sapotilles*, et qui comprend des arbres et des arbrisseaux exotiques, dont les fleurs sont axillaires, et dont les feuilles simples et alternes ont souvent leur surface inférieure brillante et comme dorée ; le fruit est une grosse baie globuleuse, ordinairement à dix loges, qui contiennent chacune une semence osseuse, un peu comprimée, luisante et marquée d'une tache ou d'une cicatrice latérale.

CAÏMITIER pomiforme, *Chrysophyllum caïnito*, Linn., Plum. C'est un arbre des Antilles, fort branchu, et qui s'éleve jusqu'à la hauteur de trente à quarante pieds ; sa cime est fort ample et fort étalée : son écorce est crevassée, roussâtre ; son bois tendre et blanc : ses

feuilles sont larges de trois à quatre pouces, longues de sept à huit pouces, ovales, un peu pointues, divisées en deux parties égales par une grosse côte, d'où partent plusieurs nervures, paralleles, un peu obliques, sans dentelure, luisantes, unies et d'un vert foncé en dessus, couvertes en dessous d'un duvet fin, soyeux, d'une couleur d'or ferrugineuse, portées sur des pétioles longs de huit à neuf lignes, disposées alternativement sur une ramille : ses fleurs sont petites, en cloche, évasées par les bords, découpées en cinq ou six parties égales, portées sur un calice également découpé et dont les extrémités sont arrondies : le centre des fleurs est occupé par un pistil dont l'embryon devient un fruit mou, charnu, gros comme un œuf, couvert d'une pellicule lisse, épaisse, d'un rose nué de vert ou de jaune, ou pourprée ou violette bleuâtre, et qui contient une pulpe mollasse, laiteuse, gluante, d'un goût fade, d'une odeur purulente, et qui environne cinq à dix noyaux bruns en dehors, un peu aplatis, raboteux par un bord, durs, lisses; l'amande est blanche en dedans, d'un goût amer. Cet arbre croît par-tout; on en mange les fruits : son bois sert à bâtir, et il dure assez lorsqu'il est à l'abri du soleil et de la pluie. On assure que ses feuilles appliquées sur une plaie, du côté vert, divisent, atténuent les humeurs, et procurent une suppuration abondante, tandis qu'elles en arrêtent le flux immodéré, et qu'elles resserrent les fibres, si on les applique du côté soyeux, qui est l'inférieur.

CAÏMITIER à fruit en forme de grosses olives, *Caïnito folio subtùs aureo, fructu olivæ formi*, Plum., Burm.; c'est l'*Acomas* de *Nicolson.* Cette espece est commune dans les bois à Saint-Domingue, et fleurit en Octobre et Novembre; ses fruits sont mûrs en Mai et Juin.

Le *caïmitier* à feuilles glabres des deux côtés, *Chrysophyllum glabrum*, Linn. Il croît dans les bois à la Martinique.

CAÏMITIER à fruit pyriforme, *Chrysophyllum Macoucou*, Aublet. Ce grand arbre croît dans la Guiane; ses fruits ont un goût plus agréable que ceux des autres *caïmitiers.*

CAJOUS ou CAJOU, *Voyez* ACAJOU-POMME *à l'article* ACAJOU.

CAIPON. Nom donné à un arbre très-élevé, qui croît à Saint-Domingue. Son tronc est droit, grand et branchu au sommet; l'écorce unie, épaisse, d'un rouge cendré; son bois est blanchâtre, solide, pesant : ses feuilles sont oblongues, pointues, dentelées sur les bords, luisantes : ses fleurs sont blanchâtres, et succédées de fruits ovales, verdâtres, qui deviennent roussâtres en séchant. Son bois est employé dans les ouvrages de charpente; mais pour qu'il dure il doit être à l'abri de la pluie et du soleil. *Essai sur l'Hist. Natur. de Saint-Domingue.*

CAITAIA. Au Brésil, selon *Marcgrave*, *saïmiri;* espece de *sapajou.* Voyez SAÏMIRI.

CAJU-BESSI. *Voyez* BESSI.

CAKATOCHA ou CATACOUA. *Voyez* KAKATOU.

CAKILE, *Cakile maritima ampliore folio*, Corol. Inst. 49. *Eruca maritima*, *Italica*, *siliquâ hastæ cuspidi simili*, C. B. Pin. 99. Quelques Auteurs prétendent que c'est un *raifort* marin; d'autres l'appellent *roquette de mer.* Quoi qu'il en soit, cette plante croît sur les parages élevés des mers, dans les lieux pierreux : elle pousse beaucoup de tiges, hautes d'un pied. Ses feuilles sont oblongues, plus ou moins étroites, grasses, d'un goût âcre et salé : ses fleurs de couleur purpurine, ressemblent à celles de la *roquette.* Il leur succede pour fruit, des gousses courtes, pointues, ayant la figure du fer d'une pique, et renfermant chacune deux semences : on s'en sert dans les lieux où cette plante naît, pour le scorbut et pour la colique néphrétique.

CALABA, *Calophyllum.* Nom d'un genre de plantes à fleurs polypétalées, qui a des rapports avec le *mangoustan*, et qui comprend des arbres exotiques dont les feuilles sont simples, opposées et remarquables par la finesse de leurs nervures. Le fruit est une noix sphérique, charnue, contenant un noyau globuleux, dans lequel est une amande de même forme.

Il y a : Le *calaba* à fruits ronds des Isles de Bourbon, de France, etc. *Calophyllum inophyllum*, Linn. *Ponna*, Rheed. Mal. *Bitangor maritima*, Rumph. Amb. C'est l'arbre qui donne le *baume vert*, Voyez *ce mot.* Sa variété s'appelle le *bois marie*, et se trouve en Amérique.

Le *calaba* à fruits alongés, *Calophyllum calaba*, Linn. *Tsjerou-Ponna*, Rheed. Mal. Ses fruits sont rouges, et ressemblent assez par leur forme et leur volume à ceux du cornouiller mâle. Les Indiens le mangent, et tirent par expression de ses amandes une huile qui sert pour les lampes.

Le *calaba* à feuilles acuminées, *Bitangor sylvestris*, Rumph. Amb. Ses fruits sont un peu pointus. On trouve cette derniere espece dans les endroits montagneux des Moluques, et dans l'Isle de Java.

CALAC, *Carissa*. Nom d'un genre de plantes à fleurs monopétalées, et qui comprend des arbrisseaux exotiques communément épineux, dont les feuilles sont simples et opposées, et dont les fleurs conformées à peu près comme celles des jasmins, produisent des baies biloculaires, et à plusieurs semences.

Il y a : Le *calac à feuilles obtuses* des Indes, *Carissa carandas*, Linn.; on fait avec ses baies de très-bonnes confitures. Le *calac à feuilles de saule* des Indes. Le *calac à feuilles ovales* de l'Arabie et des Indes Orientales, *ou* à feuilles de myrte, *Carissa spinarum*, Linn. Le *calac* du Cap de Bonne-Espérance, *Carissa arduina bispinosa*, Linn., Mant. 52.

CALAF. On croit que c'est une espece de *saule* nain, qui naît en Egypte, en Syrie, aux lieux humides, et dont il est fait mention dans quelques Auteurs, sous les noms de *ban*, de *safsaf* et de *zarneb*; sa fleur naît avant la feuille. Cette fleur est longuette, blanche, lanugineuse, odorante : ses feuilles, grasses au toucher et de couleur perlée, sont beaucoup plus grandes que celles du *saule* ordinaire. Les Egyptiens distillent les fleurs, et en tirent cette fameuse eau cordiale qu'ils appellent *macahalef*, dont ils font usage pour réprimer le trop grand désir de l'acte vénérien. On prépare aussi à Damas de cette eau, et l'odeur en est si agréable et si pénétrante qu'elle suffit pour dissiper la défaillance. Les Maures s'en servent tant intérieurement qu'extérieurement dans les fievres ardentes et pestilentielles. *Lemery* dit que le saule que nous appelons *marseau*, est si semblable à ce *calaf*, que l'Ambassadeur de Perse, qui vint à Paris en 1715, en fit soigneusement ramasser les fleurs pour les distiller,

et en boire l'eau qu'il regardoit comme un puissant rafraîchissant. Le *calaf* n'est-il pas un *chalef*, celui appelé *olivier* de Bohême?

CALAGUALA. Plante qui croît à Quitto et à Popayan dans le Pérou. De sa racine sortent plusieurs pédicules coudés, triangulaires, creux, striés, et portant des feuilles larges par la base, étroites par le bout, vertes, luisantes, et garnies extérieurement d'un nombre de capsules orbiculaires, séminales, dentées et rangées sur deux lignes : ces semences sont menues comme de la poussiere, et sont lancées au loin avec force élastique tous les ans, lorsque les capsules viennent à s'ouvrir.

On distingue trois sortes de racine de *calaguala*, qui est la seule partie d'usage en Médecine. La premiere ne se trouve que sur les rochers, et est épaisse, de couleur jaune brunâtre, entourée de mousse, extérieurement ligneuse, composée intérieurement de fibres blanches et longues, et au milieu de cette racine est une moëlle un peu spongieuse.

La deuxieme ne croît que dans les terrains sablonneux; elle est moins volumineuse que la précédente, et sa couleur est d'un brun rougeâtre, quelquefois grisâtre.

La troisieme sorte de racine de *calaguala* est cultivée dans les jardins; sa couleur est obscure, cendrée par la partie convexe.

On préfere la premiere sorte, qui est la mieux nourrie, non cariée ou vermoulue, qui se coupe facilement, et qui a un goût savonneux. On l'estime apéritive, et très-sudorifique : on en fait usage, soit en décoction, soit en poudre, à la dose d'un demi-gros et quelquefois d'un gros.

Le *calaguala* est beaucoup plus connu et plus usité en Espagne et en Portugal, qu'en France. *Pharmacop. Matritens. edit. 2.a*

CALALOU, *Cucurbita pepo*, *Americana*, *an Ketmia Brasiliensis*, *folio ficûs*, *fructu pyramidato sulcato?* Inst. *Karoulou*, Barr. Ess., pag. 66. *Ouaouayama* des Caraïbes. *Quingombo Lusitanis*, Marcg. Plante rampante très-essentielle aux Blancs et aux Negres de la Guiane; les Habitans l'appellent aussi *citrouille*, *petiron*, *gombaut*

et *giraumont*. Le *giraumont* croît naturellement à la Louisiane : cette plante, ou race particuliere dans l'espece du *pepon*, (Voyez *à la suite de l'article* COURGE à limbe droit) porte des feuilles qui sont presque aussi larges qu'une assiette ; ses fleurs sont jaunes, et il leur succede des fruits tendres, remplis de petites graines mucilagineuses. Ce fruit étant jeune se cueille pour être mangé en salade, à l'eau et au sel. Il est bon pour l'estomac et convenable aux convalescens. Lorsque le fruit est mûr, on le hache par petits morceaux avec les feuilles de la plante, on fait cuire le tout avec du lard ; c'est le mets que les Dames Créoles donnent par préférence aux personnes les plus distinguées ; quelquefois on les met dans la soupe, on les fricasse ; d'autres fois on les fait cuire au four et sous la braise. On les mange en purée ; de toutes façons, ils sont bons et agréables : on en fait aussi des beignets. Quelquefois les *giraumonts* sont très-volumineux, et leur écorce varie pour la couleur, suivant la variété. La chair est une pulpe fine d'un jaune pâle, plus ferme, d'un sucre moins fade, et d'un goût beaucoup plus relevé que celle de la citrouille ; on en fait des confitures seches. Pour cet effet on les taille en forme de poire ou de quelqu'autre fruit, et on les confit aussi à sec avec fort peu de sucre, parce qu'ils sont naturellement sucrés. Les personnes qui ne les connoissent pas sont surpris de voir des fruits entiers confits, sans trouver en dedans aucuns pepins. Il y a des *giraumonts* qui sentent un peu le musc ; ce qui en releve la saveur.

Nicolson (*Essai sur l'Hist. Natur. de Saint-Domingue*) distingue trois especes de *giraumonts* ; savoir : le *vert*, le *jaune et gros*, le *jaune et petit*. Il dit que c'est l'*Anguria* du Pere *Plumier*, le *Jujuru*, *Babora* des Caraïbes.

CALAMBAC et CALAMBOUC. *Voyez* BOIS D'ALOÈS.

CALAMBOURG ou CUNAMBOURK. Bois odoriférant de couleur verdâtre ; il differe du *calambouc* qui vient de la Chine, et dont nous avons parlé au mot *Bois d'Aloès*, Voyez *ce mot*. On emploie le *calambourg* en ouvrages de tabletterie, et dans les bains de propreté.

CALAMENT, *Calamintha.* C'est une plante qui s'éleve environ à la hauteur d'un pied, et qui se divise en plusieurs rejetons anguleux; ses feuilles sont presque rondes, un peu pointues, légérement lanugineuses, et rangées deux à deux l'une vis-à-vis de l'autre.

On fait usage de trois ou quatre especes principales de *calament;* savoir : le *calament ordinaire*, le *calament à odeur de pouliot*, le *calament de montagne* ou *à grande fleur*, et le *calament des champs* ou le *pouliot-thym.* (M. *Deleuze* observe que les trois premieres sont du genre de la *Mélisse*, et la quatrieme est une *Menthe*, selon *Linnæus :* c'est le *Calament* des marais, *Mentha seu Calamintha aquatica*, Rai. Synops. 3, 232. *Mentha arvensis, verticillata, hirsuta*, J. B. 3, 217. Ses fleurs sont verticillées, peu garnies; les étamines égales, et quelquefois surpassant la corolle). Elles portent dans les aisselles des feuilles, des fleurs en gueule, de couleur purpurine, auxquelles succedent quatre embryons qui se changent en autant de graines arrondies et noirâtres. Toutes ces especes de plantes sont remarquables par leur odeur forte et aromatique, ce qui les rend utiles dans tous les cas où il s'agit d'inciser puissamment les humeurs visqueuses : on en prend en maniere de thé pour provoquer les regles : appliquées extérieurement, elles atténuent, répercutent et résolvent.

On a donné le nom de *calament* en arbrisseau à la *sarriette de montagne.* Voyez *ce mot.*

CALAMINE FOSSILE ou PIERRE CALAMINAIRE; *Calaminaris lapis.* La *pierre calaminaire* est la *Cadmie-fossile* par excellence, *Cadmia nativa*, ou, à proprement parler, la matrice, la mine de zinc terreuse, ou à l'état de chaux. *Voyez* ZINC.

La *calamine* n'affecte point de figure déterminée : elle est plus ou moins friable et compacte, quelquefois poreuse, de différentes couleurs, et contient, outre le zinc, de la terre, du sable, du fer précipité, ou ochre martiale, souvent de la *galêne de plomb*, Voyez *ce mot.* En général, la *calamine* est plus légere que les mines de fer.

Celle qui est rougeâtre est très-pauvre en zinc; elle



contient beaucoup de fer ; celle qui est grise ou d'un jaune pâle contient beaucoup plus de zinc, et est la meilleure pour convertir le cuivre rouge en laiton. Ainsi, toute pierre appelée *calaminaire*, qui, mêlée avec des charbons et ensuite exposée à l'action la plus véhémente d'un feu renfermé, ne produit point de zinc, ou qui à un feu découvert ne compose point le laiton lorsqu'elle est mêlée avec le cuivre rosette et le charbon, n'est point une vraie *pierre calaminaire*. C'est la regle que nous en donne M. *Margraff*. Toutes les *calamines* semblent être des résultats ochracés provenant naturellement de la décomposition et précipitation du vitriol de zinc et du vitriol martial dans des matrices limoneuses plus ou moins mélangées. On trouve la *calamine* dans les environs d'Aix-la-Chapelle, dans le Berry, aux environs de Saumur en Anjou, et en d'autres endroits de l'Europe. Elle se présente très-souvent sous la premiere couche de la terre. Dans le Duché de Limbourg, les mines de *calamine* sont abondantes et s'exploitent, de même que le charbon de terre, par bures, par galeries, etc. C'est à Namur qu'on la travaille, à l'aide des fourneaux et des machines faites exprès, pour en extraire le zinc, et l'associer au cuivre rouge. Cette opération est difficile et curieuse. *Consultez* notre *Minéralogie* et le *Dictionnaire de Chimie*. On emploie en Médecine la *pierre calaminaire* à l'extérieur : on l'estime astringente, propre à sécher et à cicatriser les plaies et les ulceres, mais pour cela il faut qu'elle soit bien lavée et porphyrisée.

CALAMITE. Epithete que l'on donne au *storax en larmes*, à cause qu'on le mettoit autrefois dans des roseaux appelés *calami* pour le conserver. *Voyez* STORAX. M. *Guettard* donne aussi le nom de *calamite*, *Calamites*, à des polypites dont le caractere générique est d'être en groupe, dont les parties sont des tuyaux plus ou moins cylindriques, non ramifiés ou très-peu, terminés par le bout supérieur en étoiles uniques.

CALAMUS AROMATIQUE vrai ou ROSEAU AROMATIQUE, *Calamus aromaticus verus*. Beaucoup de Pharmaciens confondent le véritable *calamus* avec l'*acorus* vrai, ils se trompent : ces substances végétales diffe-

rent beaucoup l'une de l'autre : il suffit de les examiner dans les boutiques et de les comparer dans les descriptions de *Dioscoride*, de *Pline*, de *Galien*, etc. pour s'en convaincre. L'*acorus* est une racine, *Voyez* ACORUS. Le *calamus* ou roseau aromatique, *Arundo Syriaca foliis ex adverso sitis*, Moris., est au contraire la tige d'une plante arundinacée, creuse comme un chalumeau, grosse comme une plume médiocre, genouillée, d'un jaune pâle ou d'un gris rougeâtre en dehors, blanche en dedans, remplie d'une substance fongueuse ou moëlle, d'un goût âcre, d'une amertume légere, et d'une assez bonne odeur. On nous l'apporte des Indes et d'Egypte toujours sec, en petites bottes hautes de deux ou trois pieds, faciles à casser. *Paludanus*, *Prosper Alpin* et le Portugais *Garzias*, sont les premiers et les seuls qui aient rencontré et décrit la plante du vrai *calamus aromatique*. Cette plante s'appelle *cassabel-darrira*. Il sort de chaque nœud de la tige deux feuilles longues, pointues, vertes ; ses fleurs naissent aux sommités de la tige et des rameaux, disposées en petites ombelles ou bouquets jaunes, auxquels succedent de petites capsules oblongues, pointues, noires, qui contiennent des graines menues et de la même couleur.

Les Peuples des Indes emploient la tige pour assaisonner le poisson et les viandes bouillies ; elle fortifie l'estomac et facilite la digestion : prise en décoction elle provoque les menstrues. Les Egyptiens s'en servent pour appaiser la toux, en en aspirant la fumée avec un chalumeau. Les Indiens en font souvent usage dans les maladies hystériques et les douleurs de nerfs. En Europe, on l'emploie dans la thériaque, comme propre à résister au venin.

CALANDRE, *pl. enl.* 363, *fig.* 2, *Calendra* en espagnol et en italien. C'est la grosse et grande *Alouette ;* elle a les mœurs de l'*alouette vulgaire*, le chant et même la faculté d'imiter celui de plusieurs autres oiseaux, ainsi que différens sons, lorsqu'elle a été éduquée de bonne heure, par les soins de l'homme. La *calandre* est répandue dans les Pays chauds, et on ne la trouve en France que dans les Provinces Méridionales : différemment de l'*alouette* vulgaire, la *calandre* brise son

grain avant de l'avaler. La *calandre* qui se trouve au Cap de Bonne-Espérance, a reçu le surnom de *cravatte jaune.*

CALAO. C'est le nom générique de plusieurs especes d'oiseaux, assez gros, et très-remarquables par la forme singuliere de leur bec. Les *calaos* sont du LXIe genre de la Méthode de M. *Brisson*. Des Auteurs donnent au *calao*, en latin, le nom d'*hydrocorax;* d'autres le désignent très-improprement ainsi, *corvus Indicus;* mais les *calaos* n'ont aucun rapport avec les corbeaux, et ne vivent point au bord des eaux comme sembleroit l'indiquer le nom d'*hydrocorax*. Ce sont des oiseaux terrestres et qui se nourrissent de fruits comme les *toucans;* ces derniers sont propres au nouveau Continent; les *calaos* ne se trouvant qu'aux Indes Orientales et en Afrique, appartiennent uniquement aux contrées chaudes de l'ancien Continent. Quelques Naturalistes appellent les *calaos*, *oiseaux rhinoceros*, quoique ce nom ne s'applique communément qu'à une espece de ce genre.

Les *calaos* ont les jambes couvertes de plumes jusqu'aux talons; les pieds, qui sont courts, ont quatre doigts, gros, dénués de membranes, trois devant, un derriere; celui du milieu des trois antérieurs est étroitement uni au doigt extérieur jusqu'à la troisieme articulation, et au doigt intérieur jusqu'à la premiere; le bec très-gros, à large ouverture, cependant foible, d'une substance fragile et sujette à se séparer par écailles; il est alongé et courbé comme une faulx, dentelé le long de ses bords; ce bec, incommode par son poids, est encore souvent surchargé d'excroissances qui doivent en augmenter la pesanteur et en gêner les mouvemens. Ces oiseaux semblent donc être mal conformés pour marcher, se percher, se soutenir, et même pour prendre la nourriture dont ils ont besoin; ils sont à nos yeux des êtres traités peu favorablement, informes en quelque sorte, et infortunés; mais il faut croire, dit M. *Mauduit*, que la Nature, occupée de la pensée de la création, a tout vu dans l'avenir, connu tout d'avance, calculé les rapports et les relations entre les parties et le tout, entre les besoins et les moyens, et que rien n'a pu sortir de ses mains informe ou mal-assorti.

On distingue plusieurs especes de *calaos* : 1.° Le *calao à bec* ou *noir* ou *rouge* du Sénégal. *Voyez* Tock.

2.° Le *calao d'Abyssinie*, pl. enl. 779. C'est un des plus grands de ce genre ; tout son plumage est noir ; les grandes pennes des ailes blanches ; le bec noir, long de neuf pouces, mousse par la pointe, et une plaque rouge sur chaque côté ; la proéminence du bec a deux pouces et demi de diametre.

3.° Le *calao d'Afrique*, appelé le *brac* ou *trompette de brac* ; il est de la grosseur du dindon : son plumage est noir ; son bec est en partie rouge, en partie jaune et bordé de noir.

4.° Le *calao de Gingi* ; on le trouve à la Côte de Coromandel ; son bec est très-long, fortement courbé ; l'excroissance sur le bec forme comme un second bec, mais moitié moins long que le premier ou véritable bec, qui est noir, bordé de blanc ; le plumage d'un gris-brun.

5.° Le *calao à bec ciselé* ou *dentelé* de l'Isle Panay. M. *Sonnerat* dit qu'il est à peu près de la taille du gros corbeau d'Europe ; son bec, dentelé le long de ses bords, est sillonné en travers dans les deux tiers de sa longueur ; la couleur du bec est brune, mais les rainures ou enfoncemens sont couleur d'orpin ; l'excroissance de ce bec est comprimée sur les côtés, tranchante en dessus : le plumage sur le corps est d'un noir chatoyant le bleu verdâtre ; le dessous du corps est roussâtre.

6.° Le *calao de Malabar* est de la grosseur du corbeau ; l'excroissance surmonte et forme comme un second bec, appliquée et couchée suivant la courbure du véritable bec, élevée de plus de deux pouces, et finit à deux pouces du vrai bec : on diroit d'un bec tronqué et fermé à sa pointe ; l'intérieur en est cellulaire ; sa substance est mince, blanche jaunâtre au milieu, les deux extrémités noires ; de longs cils arqués en arriere garnissent la paupiere. On a vu un de ces individus à Paris ; et, en général, la figure, l'allure et toute la tournure de ce *calao*, ont paru un composé des traits et des mouvemens du geai, du corbeau et de la pie : il faisoit entendre un gloussement comme la poule d'Inde qui conduit ses petits ;

le plumage à peu près le même qu'au *calao* de l'Isle Panay.

7.° Le *calao de Manille*, pl. enl. 891. Il est de la grosseur du tock ; son bec, couleur de chair pâle, est sans dentelures, assez pointu, et tranchant par les bords ; ce bec est surmonté d'un léger feston proéminent ; son plumage est brun noirâtre sur le corps, et d'un blanc sale en dessous.

8.° Le *calao des Moluques*, pl. enl. 283. Il est de la grosseur du coq ; son plumage est, pour la plus grande partie, de couleur fauve mêlé de noir ; le bec est cendré noirâtre ; l'excroissance du bec est blanchâtre, arrondie en arriere, plate en dessus.

9.° Le *calao des Philippines* est de la grosseur d'un dindon ; le plumage est noir sur le corps et blanc en dessous ; les pieds sont verdâtres ; son bec est long de neuf pouces, de couleur rougeâtre, ainsi que l'excroissance qui est longue de six pouces, large de trois, arrondie en arriere, concave en dessus, et terminée par deux angles avancés ; les narines sont placées à l'origine du bec, sous cette excroissance.

10.° Le *calao des Indes* de M. *Brisson*, ou *calao rhinoceros*. Il est bien plus grand que le corbeau d'Europe ; son plumage est tout noir ; son bec est jaunâtre, et seulement rougeâtre dans le haut de la partie supérieure ; l'excroissance est longue et en forme de corne courbe, relevée et isolée par le bout qui finit en pointe mousse ; elle est variée de rouge et de jaune, avec une ligne longitudinale et noire de chaque côté.

11.° Un *calao* dont on ne connoît que le bec, représenté, *pl. enl.* 934 ; ce bec a six pouces de long, presque droit, sans dentelures ; la protubérance en forme de casque, d'un rouge de vermillon, presque ronde, haute de deux pouces, et huit de circonférence. M. *Brisson* parle d'un *calao* indiqué par *Bontius*, sous le nom de *corbeau des Indes*. Voyez *ce mot*.

CALCÉDOINE ou CHALCÉDOINE, *Lapis chalcedonius*. C'est une pierre qui a été mise dans la classe des pierres fines demi-transparentes. La *calcédoine* est ignescente, et semble être de la nature d'un beau caillou, *silex*, ou à pâte d'agate ; elle est nébuleuse, de

de couleur blanche, laiteuse et légérement teinte de gris, de bleu et rarement de jaune : on y distingue presque toujours trois couleurs dans lesquelles le bleu laiteux domine. Cette pierre a été aussi nommée *agate blanche laiteuse*. Si la teinte du bleu est assez foncée pour approcher du brun ou du noir, la pierre prend le nom d'*agate noire ;* si la teinte de jaune est assez vive pour approcher de la couleur orangée, la pierre doit être appelée *sardoine ;* si sa teinte étoit d'un rouge de chair vive, on l'appelleroit *cornaline*. Voyez *ces mots*. Si la teinte de bleu domine et est d'une belle transparence, la pierre s'appelle *calcédoine saphirine*. Les *calcédoines*, dont les couleurs grises, nuées de bleu, sont les plus nettes et les plus vives, sont réputées *orientales*. On en voit de luisantes et qui chatoient d'une façon remarquable ; notamment la *calcédoine saphirine*, qui est la plus dure, la plus rare, la plus belle et la plus estimée.

La *calcédoine laiteuse*, d'une seule couleur, d'un blanc pâle ou blanc de lait, est la plus commune et moins dure que la *calcédoine orientale* : elle n'est distinguée de l'*agate blanche* qu'en ce qu'elle est moins dure, et qu'elle est nébuleuse. Il y a aussi la *calcédoine rayée* et *tachetée ;* elle est panachée ; on y remarque de petites raies, de petits points, tantôt gris, tantôt rouges, sur un fond blanc laiteux. On trouve ces *calcédoines communes* à Chemnitz et en Flandres.

La *calcédoine* égale l'*agate* en dureté : on en fait des bijoux, des bagues, des cachets, des manches de couteaux, parce qu'on trouve ces pierres ordinairement en petits morceaux ; on en voit cependant quelques vases, mais qui sont rares. Le Roi de Danemarck a donné au Cabinet de Chantilly quelques morceaux de cette pierre, et qui sont d'un très-gros volume, et très-beaux : ils avoient été trouvés dans l'Isle de Feroë. Feu M. le Président *Ogier*, étant Ambassadeur auprès de ce même Souverain, en avoit fait une collection des plus rares, pour le volume, pour la figure et la pureté des blocs. Les morceaux qui composoient cette collection, avoient été trouvés en différens endroits de la Norwege, sur-tout en Islande. On prétend que les Anciens avoient une si grande estime

pour la *calcédoine*, qu'ils ne l'employoient que dans les plus beaux ornemens de leurs édifices, et que le Roi *Salomon* la prodigua, pour ainsi dire, dans le magnifique Temple qu'il fit bâtir à Jérusalem : aussi les Empereurs Romains recherchoient-ils cette pierre comme une matiere rare et précieuse.

On donne le nom de *pierres calcédoineuses* à toutes celles qui ont des nuages ou des teintes laiteuses irrégulieres qui offusquent leur transparence. Ce défaut est assez commun dans les grenats et dans les rubis, et plus encore dans les saphirs et les chrysolites du Brésil. On tâche de faire disparoître ces taches par la maniere de les tailler, en rendant concave l'une des faces de la pierre, et l'autre convexe.

La Chimie a trouvé l'art d'approcher de ces beautés de la Nature, par un procédé avec lequel elle imite aussi l'agate et le jaspe.

CALCHITES, *Calchitis*. Voyez COLCOTAR FOSSILE.

CALCOU ROUGE. *Voy.* COUROUCOU *à ventre rouge*.

CALCUL, *Calculus*. Aujourd'hui on entend par ce mot, des concretions pierreuses, inorganiques, qui ont beaucoup de rapport avec les pierres des animaux ou *bézoards*. Voyez *ce mot*.

Le mot *calcul* est même le nom générique de toutes les especes de pierres qui se trouvent dans les divers animaux, telles que les *perles*, les *pierres d'écrevisses*, la *pierre des poissons*, celle des *amphibies*, des *oiseaux* et des *quadrupedes*. Voyez *chacun de ces mots*.

Selon les Lithotomistes, le mot *calcul* est plus particuliérement consacré à l'espece de corps pierreux qui se trouve en plusieurs endroits du corps humain, et principalement dans la vessie, dans les uréteres, dans les reins et dans la vésicule du fiel. On nomme ces pierres *calcul d'humains* ou *gravelle*, *Calculus humanorum*. Elles sont ou graveleuses, ou légérement calcaires, contenant un alcali volatil, une matiere gélatineuse animale; formées par couches concentriques comme le bézoard, tantôt unies, tantôt raboteuses : celles de la vessie sont presque unies, arrondies ou oblongues, avec une couleur grisâtre et fauve; celles des reins sont protubérancées comme le fruit du mûrier; ce qui fait qu'on les a nommées *pierres mu-*

tales. Celles-ci sont rougeâtres, mais celles du fiel sont d'un jaune safrané. On connoît les *pierres biliaires*; elles sont inflammables. Celles de la vésicule du fiel des bœufs, sont d'usage en peinture.

Combien de personnes sont attaquées plusieurs fois dans leur vie de cette maladie grave, et combien en sont la victime! En ouvrant le corps d'un Gentilhomme, mort en Angleterre en 1750, on lui trouva quarante-deux pierres dans les reins, quatorze dans la vésicule du fiel, et dix dans la vessie qui pesoient huit onces et demie. On lit beaucoup d'anecdotes de ce genre dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*, années 1702, 1706, 1730 et 1735. Le Pere *Catillon*, Supérieur des Barnabites d'Etampes, mourut de douleurs qui annonçoient l'existence de pierres ou *calculs* dans la vessie: à l'ouverture du cadavre, on trouva en effet neuf pierres, dont huit avoient la dureté du marbre, et étoient usées, lisses et polies sur différentes faces, par les frottemens qu'elles avoient éprouvés les unes contre les autres: la neuvieme étoit toute raboteuse. L'illustre *de Buffon*, mort à l'âge de quatre-vingt-deux ans de la même maladie, ayant été ouvert, on a trouvé dans sa vessie cinquante-six petites pierres.

Les causes productives des *calculs*, tirent-elles leur essence de la nature et des propriétés de la masse du sang, et des différens fluides qui le composent? c'est ce que nous ne savons pas bien; car les recherches que l'on a faites jusqu'ici sur la formation de ces pierres et des concrétions graveleuses dans le corps humain, sont moins une théorie exacte, que quelques observations faites au hasard sur ces sortes de productions (*a*). Il seroit cependant à désirer qu'on trouvât

(*a*) Les liqueurs qui circulent dans le corps humain, dit M. *Grandchamp*, ancien Chirurgien Major de l'Hôpital Général de la Charité, à Lyon, doivent leur fluidité naturelle à la sérosité qui leur sert de véhicule, et à l'action organique des solides qui les mettent en mouvement, les font circuler, et empêchent ainsi leur décomposition. Dès que ces liquides ne sont pas soumis à l'action des vaisseaux, ils s'épanchent, se décomposent, et forment à la longue des amas, des concrétions inorganiques de différentes densités,

les moyens de garantir l'humanité de cette maladie si douloureuse et si redoutable. Les matieres savonneuses prises intérieurement, appaisent les douleurs; l'eau de chaux tirée des écailles d'huîtres calcinées, et injectée dans la vessie, agit immédiatement sur la pierre avec toute sa vertu, c'est-à-dire, suivant l'explication qu'en donne M. *Roux*, en décomposant le sel ammoniac de la concrétion pierreuse.

Le Frere *Cosme*, célebre Lithotomiste de Paris, nous a donné une pierre qu'il a tirée en 1771, de la vessie d'un homme âgé de quatre-vingts ans : cette pierre, qui est d'un très-gros volume, pesoit après l'opération treize onces et demie; aujourd'hui elle ne pese plus que dix onces et demie.

Indépendamment des divers endroits du corps humain où nous avons dit qu'il se trouvoit des *calculs*, il n'est pas rare de rencontrer encore une pierre sous la langue de l'homme. *Voyez* dans les *Mémoires de l'Académie Royale de Chirurgie*, *Tome III*, *page* 460, une Dissertation de M. *Louis*, *etc.* Il est rare, mais il n'est pas sans exemple, qu'on ait trouvé des *calculs* dans l'utérus de la femme. M. l'Abbé *Dicquemare* en a trouvé dans l'utérus d'un marsouin.

suivant le volume de l'épanchement, le lieu qui le reçoit, et la nature des liqueurs épanchées. Ces concrétions sont communément appelées *calculs*, *pierres* : il n'y a aucune partie des animaux, de l'homme sur-tout, qui, selon l'Observateur cité ci-dessus, n'ait contenu de ces sortes de concrétions inorganiques. Il rapporte que M. *Petit*, célebre Médecin de Paris, en a trouvé une quantité prodigieuse autour des sinus du cerveau de la feue Reine de France, et dans la substance même de cet organe. On en a observé dans les humeurs de l'œil, dans le sac lacrymal d'une Dame. *François Collot* parle d'un Magistrat, dans le poumon duquel on trouva dix pierres très-dures de la grosseur d'une noisette. *Houlier*, dans son commentaire de l'Aphorisme 75 du quatrieme Livre d'*Hippocrate*, fait mention de deux pierres blanches, dures, trouvées dans le cœur d'une femme. M. *Littre* trouva à l'ouverture d'un cadavre, dans la capacité du bas-ventre, un corps dur, blanc, poli, isolé. MM. *Collot* et *Ledran* donnent l'observation d'un enfant qui naquit avec la plupart des visceres du bas-ventre pétrifiés. *Ambroise Paré* parle de la pétrification entiere d'un enfant qui vint au monde à Sens, que la mere avoit porté vingt-neuf ans. M. *Grandchamp* a trouvé une pierre entre la matrice et la vessie, et cette pierre étoit en partie osseuse. M. *Louis* a donné un Mémoire sur les *calculs* utérins.

CALDERON, *Calderonus*. Animal de mer, le plus gros après la baleine. Il a le corps plus court, mais il est également de la classe des *Souffleurs*, c'est-à-dire, qu'il a une ouverture par où il lance l'eau. Sous le regne de *François I*^{er}, on en a vu deux à Paris. La peau, la graisse, la chair, la langue, les poumons, tout est comme dans la baleine; peut-être en est-il une espece. *Voyez le mot* BALEINE.

CALEBASSE D'HERBE ou DE TERRE; CALEBASSIER RAMPANT, *Cucurbita lagenaria*, Linn. 1434; *et flore albo, follio molli*, C. B. Pin. 313. C'est l'*Arouarou* des Caraïbes. *Voyez* COURGE à fleurs blanches, (on y parle aussi de la *calebasse* des Nageurs,) *à l'article* COURGE.

CALEBASSIER, *Crescentia*, Linn. Nom d'un genre de plantes à fleurs monopétalées, de la division des *Personnées*, dit M. le Chevalier *de la Marck*, et qui comprend des arbres d'Amérique, dont les feuilles sont simples, alternes ou par paquets, et dont les fleurs irrégulieres produisent des fruits charnus, à écorce dure, qui, par leur grosseur et leur forme, approchent souvent de nos *calebasses* ou de nos *courges*.

CALEBASSIER à feuilles longues, *Cucurbitifera arbor Americana*, Sloan.; *Cujete*, Plum. et Marcgr. C'est un arbre très-intéressant par l'utilité que l'on retire de son fruit dans les pays où il croît. Il se trouve aux Antilles, à la Nouvelle Espagne, et dans la Guiane, même à Saint-Domingue, dans les mornes et dans les plaines. Cet arbre est de la grandeur de notre pommier. Son tronc est tortueux, ainsi que ses branches ou rameaux qui prennent, la plupart, une situation horizontale. Son écorce est grisâtre et ridée. Son bois est blanc et plus coriace que dur. Les rameaux sont garnis à chaque nœud de neuf à dix feuilles, en paquets, lancéolées, rétrécies insensiblement vers leur base, terminées par une longue pointe, presque sessiles, entieres, glabres, vertes et un peu luisantes. Elles ont cinq à sept pouces de longueur, sur un pouce et demi dans leur plus grande largeur. Ses fleurs naissent non-seulement sur toutes les branches, mais encore autour du tronc de l'arbre. Elles sont monopétales, anomales, solitaires, faites en cloche, décou-

pées dans leur contour en plusieurs parties blanchâtres, d'une odeur désagréable, portées sur un calice séparé en deux segmens verdâtres, oblongs, creusés en cuiller; le pistil s'élève du fond du calice environné de quatre étamines dont les antheres sont fortes et arquées; à celles des fleurs devenues fertiles, succedent des fruits plus ou moins gros, suivant les individus, depuis la grosseur d'un œuf jusqu'à celle d'une citrouille, tantôt oblongs, tantôt sphériques, sans pointe ou mamelon à leur sommet. Leur écorce est verte, unie, dure, coriace, presque ligneuse; elle recouvre une chair pulpeuse, mollasse, blanche, pleine de suc, d'un goût aigrelet, et d'une odeur vineuse, qui contient plusieurs semences brunâtres, plates, faites en cœur. On reconnoît que les *calebasses* sont mûres, quand le pédicule qui les attache à l'arbre se flétrit et se noircit, alors on peut les détacher. Il y a des Habitans qui varient la forme de la *calebasse;* quand elle est à moitié mûre, ils la serrent avec force, au moyen d'une ficelle, suivant la figure à laquelle ils veulent l'assujettir. Ce fruit est nommé par *Lemery*, *Calebasse de Guinée* ou *d'Afrique*, parce que cet arbre, qui a été porté d'Amérique, y est aussi cultivé. On nomme ce fruit *machamona* en Guinée, *cohyne* ou *cuieté*, ou *hyguero*, dans la Nouvelle Espagne, et *couis* dans nos Colonies Françoises.

On creuse, ou plutôt on vide ces *calebasses* en jetant dans leur intérieur de l'eau bouillante pour en faire macérer et amollir la pulpe et la détacher sans peine; et alors elles sont d'excellentes bouteilles. Quelquefois on y met de petites pierres avec de l'eau, pour les mieux nettoyer. On prétend qu'en mettant ces fruits entiers dans un four ou sous la cendre brûlante, on peut aussi en liquéfier la pulpe pour la faire sortir. *Lemery* dit que les Cannibales en font de petits vases, qu'ils emploient particuliérement pour un mystere qui regarde leur Divinité: ils les creusent également, et les emplissent de maïs et d'autres semences ou de petites pierres, et les ornent au dehors de plusieurs sortes de plumes; puis les ayant percés par le bas, ils y mettent un petit bâton, et le fichent en terre. Ces peuples ont coutume de garder avec beaucoup de

respect trois ou quatre de ces fruits, ainsi accommodés, dans chacune de leurs cabanes : ils les appellent *maraka* et *tamaraka*. Ils croient, quand ils manient ce fruit et l'entendent faire quelque bruit, à cause des grains et des petites pierres qui sont dedans, qu'ils parlent avec leur *Toupan*, c'est-à-dire, avec leur Dieu, et qu'ils ont de lui certaines réponses. Ils sont entretenus dans cette superstition par leur *Paigi* ou *Devin*, qui leur fait croire qu'avec le parfum du tabac, et certains enchantemens et marmottemens, ils donnent une vertu divine à leur *tamaraka*.

Les Indiens polissent la surface extérieure de ces fruits vidés et desséchés, et l'émailient agréablement avec du roucou, de l'indigo et autres belles couleurs apprêtées dans de la gomme d'acajou. Leurs dessins à la sauvage sont assez justes pour des gens qui ne font usage ni de regle ni de compas. On voit quelquefois de ces ouvrages dans les cabinets des Curieux. On fait de l'écorce de ces fruits divers ustensiles de ménage, notamment des plats ; on ne laisse pas que d'y faire chauffer de l'eau. Le *calebassier* fournit seul la plus grande partie des petits meubles de ménage des Caraïbes, de nos Negres et des Etrangers qui vont aux Isles. Les Negres donnent le nom de *couis* à ces ustensiles, seaux, pots, bouteilles, assiettes, verres, cuillers, etc. Le *gogligo* ou *coyemboue*, si utile aux Negres et aux Sauvages pour serrer et conserver proprement leur mangeaille, n'est qu'une *calebasse* vidée, ayant une ouverture à pouvoir y passer la main ; on bouche exactement cette ouverture au moyen d'un morceau de *calebasse* taillé en calote.

Les Habitans des lieux où croît le *calebassier*, regardent la pulpe de son fruit comme une panacée pour un grand nombre de maladies et d'accidens. Ils l'emploient contre l'hydropisie, la diarrée, dans les chutes, les contusions, les coups de soleil, les maux de tête ; même pour guérir les brûlures. Ils en retirent une liqueur semblable à notre limonade. Aujourd'hui l'on est dans l'usage de faire bouillir cette pulpe, d'en passer la décoction par un linge, ensuite de la mêler avec du sucre, et d'en former un sirop laxatif, dont on fait grand usage aux Isles pour faire vider le sang

caillé : ce sirop devient commun actuellement en France, où on l'emploie pour la poitrine. Il est connu sous le nom de *Sirop de calebasse*. Les oiseaux du pays qui ont le bec fort et robuste, percent ce fruit pour en manger la chair dont ils sont fort friands. La chair de ce fruit desseché, dit *Lemery*, a un goût aussi agréable que le pain d'épice.

Miller nous apprend qu'on a cultivé, par curiosité et avec succès en Europe, ce *calebassier* d'Amérique dans une serre d'une chaleur tempérée. Cet arbre demande une terre légere et de fréquens arrosemens : on le multiplie de rejetons et de graines fraîches.

Le Pere *Plumier* distingue cinq especes de *calebassiers* en arbre. Dans la premiere, les feuilles sont oblongues, étroites ; les fruits gros, ovales ; c'est l'espece décrite ci-dessus. Dans la seconde, les feuilles sont larges, les fruits mous, *Cujete latifolia, fructu putamine fragili.* Dans la troisieme, l'arbre est petit, et produit des fruits durs. Dans la quatrieme, les feuilles sont étroites, les fruits petits et sphériques. Dans la cinquieme, les feuilles sont étroites, les fruits petits et ovales. M. *de Préfontaine* dit, que dans la Guiane les branches des plus gros *calebassiers* partent à trois ou quatre pieds de terre, et portent les plus gros fruits, et que le plus haut *calebassier* ne passe pas seize pieds. Le grand *calebassier* est appelé *matallou*, par les hommes Caraïbes ; *huira* ou *baya*, par les femmes : *tiboucoulou*, c'est la petite *calebasse* d'arbre ; *mouloutoucou*, par les hommes ; *commori*, par les femmes : la *calebasse longue*, ouverte par le milieu, qui sert comme de pot à vin, est appelée *tonton*, par les hommes ; *chuéyu*, par les femmes Caraïbes : la *calebasse* médiocre, pleine de petites pierres, qui leur sert d'instrument, violon, ou tambourin, *malagali*, par les hommes ; *chichira*, par les femmes : la *calebasse* faite comme un pistolet, *tamacoulou*. A l'égard du *calebassier* à fleurs de jasmin, et qui croît dans les Isles de Bahama, il paroît appartenir à un autre genre de plantes.

On nomme en Amérique *calebasse d'herbe* ou *calebassier rampant*, notre *calebasse* ou *gourde* Européenne qui y a été transportée. Quoique l'écorce de la *calebasse d'herbe* soit plus épaisse que celle de la *calebasse d'arbre*,

elle est moins propre à contenir des liqueurs, parce que cette écorce qui est moins dure leur fait contracter un mauvais goût. *Voyez l'article* COURGE *et ci-dessus celui de* CALEBASSE D'HERBE. A l'égard du *Calebassier du Sénégal.* Voyez BAOBAB *à l'article* PAIN DE SINGE.

CALENDRE. *Voyez* CHARENÇON.

CALESJAM, *Rhéed. Malab.* Grand arbre du Malabar; il s'éleve à environ soixante pieds de hauteur. Son bois est de couleur pourprée, uni et flexible : ses fleurs croissent en grappes à l'extrémité de ses branches; elles ressemblent assez à celles de la vigne : elles sont suivies de baies oblongues, vertes, couvertes d'une peau mince, pulpeuses, insipides, contenant un noyau vert, aplati, qui renferme une amande blanche : lorsque les feuilles du *calesjam*, qui sont ailées, ovales, lanceolées, entieres, glabres, molles et d'un vert luisant, viennent à tomber, il naît au tronc et aux branches, une excroissance ridée en forme de rein, verdâtre et produite par la piqûre d'une espece d'insecte qui cherche dans cet arbre une retraite et de la nourriture.

Le *calesjam* donne du fruit une fois l'an, depuis dix ans jusqu'à cinquante. Son écorce pulvérisée et mêlée avec le beurre, s'emploie avec succès dans les ulceres malins, et calme les douleurs de la goutte : cette même écorce, ainsi que les feuilles prises en infusion théiforme, provoquent l'accouchement.

CALFAT. Nom d'un oiseau à l'Isle de France; et qui, par ses caracteres, doit être placé, dans la Méthode, à la suite des *ortolans* : sa tête est noire, le dessus du corps, des ailes et de la queue, d'un cendré bleuâtre; la gorge noire; la poitrine et le ventre d'une couleur vineuse; une bande blanche sur les joues; le tour des yeux nu et couleur de rose, ainsi que l'iris et les pieds.

CALIBÉ ou CALYBÉ, *pl. enl.* 634. Nom de l'*oiseau de paradis vert*, qui se trouve à la Nouvelle Guinée; il est un peu plus gros et plus alongé que le *roi des oiseaux de paradis.* Il est, dit M. *Sonnerat*, en entier d'un beau vert, qui a le brillant et le poli de l'acier bruni; il paroît, à différens aspects, tantôt vert, tan-

tôt bleu ; le bec et les pieds sont noirâtres ; l'iris est rouge. Le *calybé* n'a point à la queue ces deux longues plumes qui n'ont de barbe qu'à leur origine et à leur extrémité, et dont M. *Brisson* fait un des caracteres qui distinguent les *oiseaux de paradis.*

CALI-CALIC. *Voyez à l'article* Bruia.

CALICE. *Voyez* ce que c'est à la suite de l'*article* Plante.

CALIN, est, selon *Lemery*, un métal composé de plomb et d'étain par les Chinois, et dont on fait plusieurs ustensiles au Japon, à la Cochinchine et à Siam ; tels que la plupart des cafetieres et boîtes de thé, fabriquées à la Chine, que nous voyons quelquefois ici, et qui ont la propriété d'être flexibles et de se bossuer, sans se casser : on prétend même que les Habitans de ces Contrées en couvrent leurs maisons, et qu'ils en fabriquent des especes de bas aloi. Ce qu'il y a de certain, c'est que par un mélange d'étain et de plomb d'Europe, on ne parvient pas à faire de semblables ustensiles. Le *calin* n'est peut-être que la *toutenague* ou *tintenaque* des Hollandois. *Voyez à l'article* Zinc.

CALLE ou Choucalle, *Calla*, Linn. Genre de plantes unilobées, qui a beaucoup de rapport avec les *Gouets*, et qui comprend des herbes dont les fleurs naissent sur un chaton, accompagné d'un spathe plane ou en cornet ; elles n'ont ni calice, ni corolle proprement dite ; il y a plusieurs étamines. Le fruit consiste en plusieurs baies qui renferment chacune six à douze semences, oblongues, cylindriques, et obtuses aux deux bouts.

Il y a : La Calle d'Ethiopie, *Arum Africanum, flore albo odorato*, Tourn. 159. Elle s'élève à la hauteur de deux à trois pieds ; les feuilles sont vertes, glabres, radicales, sagittées, acuminées : le spathe est d'un blanc de lait, et terminal, en cornet ; le chaton cylindrique et jaunâtre : cette plante fleurit dans les serres chaudes, vers la fin de l'hiver.

La Calle des marais, *Calla palustris*, Linn. 1373. *Dracunculus aquatilis*, Dod. Pempt. 331. Cette espece est commune en Hollande, et dans les parties boréales de l'Europe, dans les marais : sa hampe est haute

de trois à quatre pouces, cylindrique, et soutient à son sommet une espece de chaton court, fleuri dans toute sa longueur, à étamines blanches, entouré d'un spathe ovale et plane, verdâtre en dehors, et blanchâtre en dedans ; les feuilles naissent de la racine, pétiolées, en forme de cœur, terminées par une pointe courte, vertes, glabres.

On distingue une *calle* à feuilles rondes, des environs d'Alep, *Calla Orientalis*, Linn.

CALLICTE. *Voyez* TAMOATA.

CALLIMUS. Nom que les Naturalistes donnent au noyau détaché qui se trouve dans la *pierre d'aigle* et les *géodes*. Voyez *ces mots*.

CALLIONIME, *Callionimus*, Linn. Nom d'un genre de *poisson*. Voyez *ce mot*.

CALLITRIC, *Callitriche*, Linn. Nom d'un genre de plantes aquatiques, propres à l'Europe, à fleurs incompletes, de la division des *Naïades*. Il y a le *callitric* printanier, et celui qui fleurit en automne.

CALLITRICHE. Singe de la famille des *Guenons*, ainsi nommé du mot générique *callitrix*, employé par les Grecs qui succéderent au siecle d'*Aristote*, pour désigner les singes remarquables par la beauté des couleurs de leur poil ; la couleur dominante du poil de celui-ci l'a fait appeler par les Modernes *singe vert*. Voyez *l'article* SINGE VERT.

CALLMAR ou CALEMAR, *Coluber calamarius*, Linn. *Anguis calamaria*, Laurenti. Serpent du troisieme genre ; il se trouve en Amérique : son corps est assez lisse, d'une couleur livide, parsemé de points qui sont disposés à la file, et marqué de bandes brunes et étroites : le dessous du corps est peint de diverses taches pareillement brunes, et qui, par leur assortiment, imitent un ouvrage de marquéterie : on distingue sur la queue une ligne longitudinale d'une couleur ferrugineuse : l'abdomen est recouvert par cent quarante-quatre grandes plaques, et le dessous de la queue est garni de vingt-deux paires de petites plaques.

CALMAR, *Loligo*. Animal marin mou, fort singulier, ayant la tête entre les pieds et le ventre, et qu'on prétend avoir la faculté de voler. Il est du genre des *Seches* et dans la classe des *Vers zoophytes*. Voyez *ces mots*.

Le *calmar*, ainsi nommé du rapport qu'il a avec une écritoire par sa figure, ou parce qu'il peut fournir une sorte d'encre pour écrire, a quelque chose de commun avec le *polype*, et particuliérement avec la *seche*; même configuration dans les pieds, on lui voit les longues jambes, la tête, les yeux, la bouche, la langue, le conduit pour jeter la liqueur noire, et quelques parties intérieures semblables à celles de la *seche*; en effet, il s'accouple de même; les femelles fraient en Octobre, et même plus tard: elles déposent leurs œufs en haute mer. M. *Néedham* dit qu'on voit beaucoup de ces animaux sur les Côtes de Portugal. S'il y a quelque chose de différent dans le *calmar* et la *seche*, c'est que le corps du *calmar* est long, rond et finissant en pointe; tandis que celui de la *seche* est court et large, de même que son os qui est d'ailleurs friable et spongieux; celui du *calmar* est étroit, cartilagineux et un peu transparent; sa jambe droite est plus grosse; ses ailes plus larges et terminées en pointe, n'environnent pas tout le ventre, comme dans la *seche*. Le *calmar* mâle n'a qu'un conduit en dedans; les femelles en ont deux. Ces animaux rejettent encore une humeur rouge, qui les rend rougeâtres, de même que les poissons mous, quand ils sont cuits. On remarque encore que les *calmars* ont une chair plus molle que la *seche*. Ils ont huit filets assez courts; une espece de bec fort dur; leurs nageoires leur servent à nager dans l'eau, et à se soutenir hors de l'eau, dit-on, à la maniere du *poisson volant*, Voyez *ce mot*. Leur vol présage la tempête: ils sont souvent en troupes. Cet animal n'a jamais été beaucoup estimé dans les alimens; tel est le jugement du *Scoliaste Aristophane* et de *Suidas*. Il dit cependant que les *calmars* que fournissoit le Golfe d'Ambracie, étoient, dans les mets froids, les plus estimés à Rome.

On rencontre quelquefois de petites especes de *calmars*, qui different de la précédente par leur petitesse, et parce que leurs nageoires sont plus pointues, et leur sortent un peu plus bas qu'au *grand calmar*. Les loups de mer cherchent volontiers ces animaux jeunes pour en faire leur proie; mais ils la manquent souvent, les *calmars* ayant la propriété de jeter à

volonté une liqueur noire, contenue dans deux réceptacles ou canaux situés dans leur ventre, qui trouble l'eau et masque leur route ; à défaut ils s'élevent, dit-on, dans l'air, et échappent par ces moyens à l'avidité de leur ennemi. Le *calmar* vit de petits poissons, d'écrevisses et de langoustes de mer. M. *Needham*, dans ses nouvelles *Observations microscopiques*, a découvert le premier la semence dans le *calmar* mâle, et le frai dans les femelles. Les détails dans lesquels il est entré à cet égard et sur l'animal entier, méritent d'être lus dans l'Auteur même : on en trouve l'extrait dans l'*Encyclopédie*, au mot CALMAR.

CALOUASSE. *Voyez* PIE-GRIÈCHE GRISE.

CALUMBÉ. Racine d'un arbre inconnu, qu'on nous apporte des Indes en morceaux de la grosseur du pouce ; elle est jaune, amere et sans odeur sensible. Cette racine passe à Bengale pour un spécifique contre les coliques, les indigestions et contre *le mors du chien*, maladie fâcheuse, dont les accidens ont rapport au *colera-morbus*. Cette racine paroît être la même appelée aujourd'hui *racine de Colombo*. Elle est fort en usage en Europe.

CALUMET. On voit dans les cabinets des Curieux, des pipes à tige fort longue, et qui sont ornées de différentes manieres : ce sont les Sauvages qui font usage de ces grandes pipes. Dans les alliances ils présentent le *calumet*, orné de plumes blanches d'aigle, comme le symbole de la paix ; des Députés l'apportent en cadence, en agitant les plumes au vent, et en articulant la chanson du *calumet*. Cette pipe est une sauvegarde, avec laquelle on peut aller par-tout ; il n'y a rien de plus sacré parmi les Nations Sauvages.

CALUMET. Nom qu'on donne aux Isles, particuliérement à Saint-Domingue, à une plante dont on distingue deux especes, le *franc* et le *marron*.

Le *calumet franc* a la racine fibreuse ; elle porte plusieurs tuyaux gros comme celui d'une plume moyenne, de dix à douze pieds de hauteur, garnis en dehors de nœuds de distance en distance ; ses tuyaux sont creux et renferment une substance spongieuse, facile à détacher ; les fleurs croissent le long des tiges ; elles sont suivies de petites graines alongées, bleuâtres,

luisantes, enveloppées dans les écailles qui ont servi de calice à la fleur. On se sert aux Isles des tuyaux de ce *calumet* pour fumer, en les ajustant, après les avoir vidés, à une tête de pipe faite de terre séchée au soleil, qu'on nomme *cachimbo*. Cette plante croît dans les mornes.

Le *calumet marron* ou *sauvage*, differe du précédent, en ce que ses tuyaux sont plus gros, plus remplis de nœuds, plus fragiles et plus minces. Il n'est d'aucun usage. *Essai sur l'Hist. Natur. de Saint-Domingue.*

CALYBÉ. *Voyez* CALIBÉ.

CALYCANT, *Calycanthus*, Linn. Nom d'un genre de plantes ou petits arbrisseaux exotiques, à fleurs polypétalées, qui a des rapports par sa fructification avec la famille des *Rosiers*. Les pétales sont nombreux et comme confondus avec le calice écailleux qui les soutient. Il y a : Le *calycant* de la Caroline, vulgairement le *pompadour*, *Calycanthus*, Linn.; il fleurit en Mai; ses fleurs sont d'un rouge-brun. Le *calycant* du Japon et de la Chine, *Calycanthus precox*, Linn.; ses fleurs, qui sont jaunes, paroissent avant les feuilles, et les pétales intérieurs sont les plus petits; ceux de l'espece précédente, sont, au contraire, les plus grands.

CAMAA des Hottentos, est le *Bubale*. Voyez *ce mot*.

CAMAGNOC ou CAMANIOC. Espece de *magnoc* ou de *manioc* doux, qui se cultive à Cayenne, et dont on arrache la racine au bout de sept mois; on la mange alors grillée sous la braise ou bouillie dans l'eau. On la mange comme des patates, elle n'a rien de venimeux. Si on la laisse plus long-temps en terre, elle n'est bonne qu'à être réduite en farine et à être travaillée comme le magnoc, avec cette différence que l'eau qui en sort n'est pas dangereuse; sa farine même est préférée à celle de magnoc : on en fait d'excellente *cassave* et de très-bon *mateté*, espece de pain. *Voyez* MAGNOC *à l'article* MANIHOT.

CAMAIL. Surnom donné au *Tangara à cravate noire* de Cayenne, *pl. enl.* 714, *fig.* 2; le demi-bec supérieur est blanc à sa base, et noir au bout; le demi-bec inférieur est entiérement noir; excepté sa cravate qui

est noire, tout le reste du plumage est d'une couleur uniforme cendrée.

CAMARA, *Lantana.* Nom d'un genre de plantes à fleurs monopétalées, qui a des rapports avec les *verveines, etc.* et qui comprend des herbes ou de petits arbrisseaux de l'Amérique Méridionale, dont les feuilles sont opposées, et dont les fleurs viennent en têtes ombelliformes, très-agréables à voir; elles ont quatre étamines; le fruit est composé de baies globuleuses, ramassées plusieurs ensemble, et qui contiennent chacune un noyau à deux loges.

Il y a: Le *camara* à feuilles de mélisse, *Lantana camara*, Linn. *Cayolizan sive Tepocan*, Hern. p. 66; ses fleurs sont d'abord jaunes et passènt bientôt au rouge écarlate; ses feuilles servent dans les bains aromatiques en place de menthe et de mélisse. Le *camara* piquant, *Lantana aculeata*, Linn.; ses rameaux sont chargés d'aiguillons petits, épars, et courbés en crochet comme ceux des ronces; ses fleurs sont comme les précédentes. Le *camara* cendré, *Lantana cinerea*, Hort. Reg. Le *camara* à feuilles obtuses, *Lantana involucrata*, Linn. Il paroît que c'est l'espece dont les Américains se servent dans leurs bains aromatiques, et qu'ils nomment *sauge de montagne*; c'est le *Montjoli* de Cayenne. Le *camara* trifolié, *Lantana trifoliata*, Linn.; ses baies sont purpurines, elles sont d'un goût agréable.

CAMARIGNE ou CAMARINE, *Empetrum.* C'est une plante haute d'un pied et demi, qui pousse des tiges rameuses, aisées à rompre, et couvertes d'une écorce noirâtre, garnies de feuilles vertes, brunes et menues comme celles de la bruyere. L'*empetrum*, dit M. *Deleuze*, porte trois sortes de fleurs; des fleurs mâles, des fleurs femelles, et des fleurs hermaphrodites: toutes sont composées d'un calice partagé en trois pieces, et d'une corolle à trois pétales: les fleurs mâles ont neuf étamines fort longues: les hermaphrodites n'en ont que trois: celles-ci, et les fleurs femelles, ont neuf pistils auxquels succedent autant de semences contenues dans une baie. Ce caractere générique est essentiellement différent de celui des *bruyeres.* Aux fleurs succedent, en automne, de fort jolis fruits qui sont des baies

rondes, blanches, transparentes, perlées, pleines d'un suc acide qui même plaît beaucoup au peuple, propres pour les fébricitans. Cette plante, ou plutôt ce sous-arbrisseau, croît dans les lieux sablonneux du Portugal. *Empetrum Lusitanicum, fructu albo*, Tourn. 579.

On distingue une autre espece de *camarigne* que des Botanistes rangent, ainsi que la précédente, mais improprement, parmi les *bruyeres;* cette seconde espece de *camarigne* s'appelle *bruyere à fruit noir* ou *vaciet*, *Empetrum montanum fructu nigro*, Tourn.; c'est un arbrisseau qui s'étend beaucoup plus qu'il ne s'éleve : il pousse du pied plusieurs tiges d'une écorce roussâtre qui rampent par terre et s'étendent au loin ; sa feuille ressemble beaucoup à celle de la bruyere commune ; ses fleurs, qui paroissent depuis Juillet jusqu'à la fin d'Août, sont d'une couleur herbeuse, blanchâtre, et viennent en bouquet au bout des branches : ses fruits sont des baies rondes et noires pleines de suc, dont les coqs de bruyere se nourrissent par préférence ; ces baies bouillies avec de l'alun teignent les draps d'une couleur noire pourpre. On fait aussi avec ce fruit une espece de limonade, qu'on dit n'être pas désagréable. On s'en sert encore pour teindre les vieilles hardes en couleur de cerise. Les baies de cette plante, qui est commune chez les Kamtschadales, servent à ces peuples pour teindre les peaux de castor et de martezibeline, qu'ils vendent ensuite plus cher à ceux qui ne les connoissent point : la préparation consiste à les faire bouillir dans de l'huile de baleine chargée d'alun. L'on frotte les gencives des scorbutiques avec les feuilles du *vaciet*. Les terres chargées de mousse, stériles et humides, sont celles où cet arbrisseau se plaît le mieux : il a une vie fort dure, soutient les plus grands froids, et même les émanations métalliques sans en périr : pour multiplier cet arbrisseau, il faut en semer les baies encore verdâtres : on le multiplie aussi de plant.

Il y a encore la *camarine pinnée* du Pérou.

CAMBOGE. Arbre qui donne la *gomme-gutte*. Voyez CARCAPULLI.

CAMBROUZE. *Voyez à l'article* VOULOU.

CAM-CHAIN. Espece d'*orange* qui croît au royaume de

de Tonquin, d'une odeur agréable, d'un goût délicieux, dont la peau est épaisse et remplie d'inégalités. On permet l'usage de ce fruit même aux malades.

CAME, *Chama*. Les Conchyliologistes donnent ce nom à un genre ou famille de coquilles *bivalves*, dont on connoît plusieurs especes. D'après les figures et les descriptions données par les Anciens de ces coquilles, les *cames* sont faciles à reconnoître : on peut les diviser en rondes ou ovales régulieres, et ovales irrégulieres : ces dernieres ont un des bords de la coquille ondé et comme replié. Les premieres sont les vraies *cames*; encore s'en trouve-t-il dont la base ronde est un peu irréguliere par quelque pli ou sinuosité. L'on appelle les secondes *palourdes*; et les troisiemes, *lavignons*. Toutes les *cames* ont les deux pieces convexes, parfaitement semblables et également élevées, et n'ont point d'oreilles comme les *peignes*; elles sont plus épaisses et moins longues que les *tellines*, Voyez *ces mots*. Il y en a de minces ou d'épaisses, de renflées et d'aplaties, c'est-à-dire très-peu bombées, de rudes et de lisses, indistinctement dans chacune des trois formes précédentes. Leur charniere est ordinairement composée de trois dents qui s'engrenent dans trois cavités correspondantes ; en dehors est un ligament. L'animal qui habite la coquille, l'ouvre et la ferme à son gré par la contraction de ses muscles, comme font tous les autres bivalves, dont les battans ferment exactement. Il est commun à toutes les *cames* de vivre enfoncées dans le sable ou la fange, et de s'y enfoncer d'autant plus, que leurs trachées ont plus de longueur.

Les *cames* sont plus ou moins grandes, fragiles et différemment colorées : on les trouve souvent sur le rivage, dans la fange, sous la mousse, parmi les pierres. Quand la mer est tranquille, et que ces coquillages y ont un vent favorable, ils baissent une de leurs coquilles et élevent l'autre ; celle-ci leur sert de voile, et l'autre de navire ; quand ils sentent un vaisseau qui approche d'eux, ou s'ils sont attaqués par quelque gros poisson, qui veuille en faire sa proie, ou enfin si un orage se prépare dans l'air, ils referment leur coquille à l'instant, et cette petite flotte qui

voguoit au gré des zéphyrs, disparoît en se plongeant au fond des eaux : dans tout autre temps, ils sont si pesans qu'ils ne peuvent pas nager.

Il ne faut pas confondre les *cames* avec les *cœurs de bœuf* ou *bucardes*, ni avec la *telline* et le *peigne*. Voyez *ces mots*. La *came* est moins longue et plus épaisse que la *telline*. Voici la nomenclature de quelques variétés tirées de quatre sous-genres de *Cames*, et qui sont connues dans tous les Cabinets : 1.° Celles à base ronde réguliere, sont le *Réseau*, le *Point d'Hongrie*, la *Clonisse*. 2.° Celles à base ronde irréguliere, sont l'*Abricot*, la *Guillochée*. 3.° Celles à base ovale réguliere, sont la *Cedo nulli*, la *Tricotée* ou la *Corbeille*, le *Zigzag*, la *Came violette*. 4.° Celles à base ovale irréguliere, sont *l'Ecriture Arabique* ou *Chinoise*; la *Chagrinée* ou la *Langue de chat* de *Rumphius*. *M. d'Argenville* place *les cames tronquées* ou *conques de Vénus* parmi les *cames*, mais M. *Romé de l'Isle* les range parmi les cœurs ; tels sont le *Concha Veneris*, la *Vieille ridée*, *etc.* Voyez *à l'article* CŒUR COQUILLE. A l'égard des *cames à bouche ouverte et béante*, elles nous paroissent appartenir à l'ordre des *Tellines*. On appelle les *cames* pétrifiées, *Chamites*, Voyez l'*article* PÉTRIFICATIONS. On connoît quelques *cames fluviatiles ;* celles du Mississipi ont l'épiderme noir, à coque épaisse, à stries circulaires extérieurement, et nacrées en dedans, de couleur de chair, jouant quelquefois l'opale. La riviere des Gobelins et les ruisseaux aux environs de Paris nourrissent aussi une espece de *came*, dont l'animal vivant et mis dans un bocal plein d'eau, montre un pied alongé et deux siphons. Leur nourriture apparente consiste en brins de mousse et de plantes aquatiques. Il n'est pas rare de les voir accoucher de petits tout vivans.

CAMÉE. Nom que l'on donne à des portions d'*onyx*, de *sardoines* et de *coquilles sculptées* ou *gravées*. Voyez *ces mots*.

CAMELÉE à trois coques, GAROUPE, OLIVIER-NAIN, *Cneorum tricoccum*, Linn. *Camælea tricoccos*, Bauh. Pin. 462. C'est un petit arbrisseau rameux, toujours vert, qui s'éleve à la hauteur de deux à trois pieds, sous la forme d'un joli buisson épais et touffu ; l'écorce de la tige est brune ; celle des tiges est ver-

dâtre : ses feuilles sont vertes, glabres, et assez semblables à celles de l'olivier par leur forme : ses fleurs sont jaunâtres, à trois pétales égaux ; elles ont trois étamines et un pistil : il leur succede un fruit à trois coques, d'abord verdâtre, mais qui devient rouge en mûrissant, et noir en vieillissant ; ces coques sont dures, et renferment chacune deux ou trois semences. Cette plante, dont la racine est dure et ligneuse, croît aux lieux incultes dans les pays chauds, comme en Italie et en Languedoc. C'est un purgatif très-violent, dont les Anciens faisoient usage, mais que l'on a abandonné à cause de sa qualité âcre et caustique ; on l'emploie extérieurement pour déterger les vieux ulceres.

CAMÉLÉON ou CHAMEAU-LION par quelques-uns. *Cameleo. Lacerta (Chamæleon) caudâ tereti brevi incurvâ, duobus tribusque digitibus coadunatis*, Linn. Ce lézard, qui est du troisieme genre et propre aux contrées chaudes de l'ancien Continent, est un animal connu très-anciennement ; la propriété qu'on lui a supposée de prendre la couleur des objets auprès desquels il se trouvoit, l'a fait regarder comme un phénomene en Histoire Naturelle. La Philosophie et l'Éloquence l'ont adopté comme un des symboles les plus propres à orner la Morale par des allégories ingénieuses. On lui a comparé les lâches et bas courtisans, ces flatteurs trop communs qui, n'ayant point de caractere à eux, sont habiles à emprunter des apparences assorties aux goûts et aux inclinations de ceux à qui ils cherchent à plaire. Tout le monde connoît ce vers de *la Fontaine*, où il peint les flatteurs de la Cour :

Peuple caméléon, peuple singe du Maître.
L. VIII, Fab. 14.

L'opinion où l'on étoit, dit M. *Daubenton*, que le *caméléon* ne vivoit que d'air, faisoit appercevoir de nouveaux rapports entre l'emblême et l'objet qu'il représentoit ; rien ne manquoit à la justesse de ces allusions que la vérité des faits qui leur servoient de fondement ; mais enfin, des observations plus exactes, dont il sera mention ci-après, ont rectifié les idées qu'on

avoit eues jusqu'alors de cet animal devenu trop célebre, et ont fait voir en quoi ce qu'il a de réellement singulier differe du merveilleux qu'on lui a prêté.

Linnæus, (Amœn. Acad.) dit que le *caméléon* a la tête comprimée par les côtés, plate par dessus, renflée transversalement entre les deux yeux, et formant, de part et d'autre, une saillie qui s'étend depuis le museau jusque sur les orbites des yeux : la nuque est distinguée du corps par un enfoncement profond, ce qui fait que l'occiput s'éleve en un sommet aigu : les yeux sont recouverts d'une membrane épaisse, demi-sphérique, percée au milieu d'une fente longitudinale, et faisant l'office des paupieres ; cette membrane est toute hérissée de points calleux : les trous des narines sont petits et tournés en bas : l'ouverture de la gueule est très-grande ; l'animal n'a point de dents : sa langue est longue et assez semblable par sa forme à un ver de terre. Le corps est plat, excepté à l'endroit du dos où il est relevé en forme de carêne ; au lieu d'écailles, il est couvert de tubercules ou de petites bosses, dont celles qui se trouvent vers les côtés, sont ordinairement disposées quatre à quatre : l'anus est une fente transversale, arrondie par le milieu : la queue est un peu plus courte que le corps ; elle est épaisse et légérement comprimée : les pieds de devant ont cinq doigts, dont les trois intérieurs sont tout-à-fait réunis et recouverts par une membrane ; il en est de même des deux doigts extérieurs : les pieds de derriere ont pareillement cinq doigts, réunis par trois et par deux, mais dans un ordre contraire, c'est-à-dire, que les trois qui tiennent ensemble, sont les extérieurs : le corps ne porte aucune crête, du moins qui soit bien sensible ; mais la suture qui s'étend sur le dos, depuis la tête jusqu'au milieu de la queue, et celle dont la partie inférieure est marquée depuis le sommet du museau jusqu'à l'anus, ainsi que les arêtes qui sont sur les côtés de la tête, sont garnies de lames coniques, pointues et très-apparentes.

M. *Perrault* a consigné, dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, la description de trois *caméléons*, dont deux sont restés vivans pendant plusieurs mois chez Mademoiselle *de Scudery*, qui les avoit reçus d'Egypte. La

tête du plus grand de ces *caméléons* avoit un pouce et dix lignes ; il y avoit quatre pouces et demi depuis la tête jusqu'à la naissance de la queue, qui étoit longue de cinq pouces ; les pieds avoient chacun deux pouces et demi de longueur. Les deux autres *caméléons* étoient plus petits d'un tiers.

La grosseur du corps étoit sujette à varier, car le grand *caméléon* avoit quelquefois deux pouces d'épaisseur, depuis le dos jusqu'au-dessous du ventre ; d'autres fois il n'avoit guere plus d'un pouce, selon qu'il s'enfloit ou se rétrécissoit. Ces mouvemens alternatifs de dilatation et de contraction ne se bornoient pas au thorax et au ventre, ils s'étendoient encore jusqu'à la queue et aux pieds de l'animal ; ils ne ressembloient pas non plus à ceux que l'on observe chez la plupart des autres animaux, lorsque, pour respirer, ils dilatent leur poitrine, et la resserrent aussi-tôt par des actions successives et compassées ; mais ces mouvemens étoient irréguliers, comme dans les tortues, les lézards, les grenouilles. On a vu le *caméléon* rester enflé plus de deux heures, pendant lesquelles il se désenfloit un peu, puis se renfloit de nouveau, mais avec cette différence que la dilatation étoit plus soudaine et plus visible, et cela par des intervalles longs et inégaux. On l'a vu aussi demeurer désenflé pendant un temps considérable ; et bien plus long-temps qu'enflé : en cet état, il paroissoit si décharné, que l'épine du dos étoit aiguë, et que la peau sembloit collée sur les apophyses épineuses et sur les obliques. On pouvoit compter les côtes, et l'on appercevoit distinctement les tendons des jambes de devant et de derriere. Cette maigreur devenoit encore sensible quand l'animal se contournoit le corps ; car on eût cru voir un sac vide que l'on tordoit, ce qui a fait dire à *Tertullien*, qui, étant Africain, avoit vu beaucoup de *caméléons*, que cet animal n'étoit qu'une peau vivante. (*Tert. de Pall.*) M. *Perrault* pense que ce mouvement alternatif par lequel le *caméléon* s'enfle et se retrécit, ne peut être attribué qu'à l'air qu'il respire, et qu'il a la faculté de faire sortir de ses poumons, d'où ce fluide se glisse entre les muscles et la peau, quoiqu'il soit très-difficile d'expliquer la maniere dont se fait ce passage.

La peau, continue M. *Perrault*, étoit très-froide au toucher; sa surface étoit inégale et relevée par de petites bosses comme la peau appelée *chagrin*; cependant elle étoit assez douce au tact, parce que ces petites éminences étoient très-lisses; elles différoient en grosseur. La plus grande partie, savoir, celles qui couvroient le ventre, les jambes et la queue, étoient comme la tête d'une médiocre épingle; il y en avoit d'autres un peu plus grosses sur les épaules et sur la tête; on en voyoit sous la gorge qui étoient plus élevées et pointues; elles formoient une file comme les grains d'un chapelet, depuis la levre inférieure jusqu'à la poitrine; les grains qui étoient sur le dos se trouvoient ramassés les uns contre les autres, par assemblages de deux, de trois, etc., jusqu'à sept. Dans les interstices de ces groupes, il y avoit d'autres petits grains presque imperceptibles, et qui étoient communément d'un rouge pâle et jaunâtre, de même que le fond de la peau qui paroissoit entre ces amas de grains. La couleur de ce fond n'a changé qu'après la mort de l'animal, et est devenue d'un gris-brun, tandis que les petits grains ont pris une couleur blanchâtre. On a reconnu depuis que tous ces grains, tant les gros que les petits, étoient formés en partie par la peau qui étoit creuse par dessous chaque grain, et en partie par plusieurs pellicules fort minces, et appliquées les unes sur les autres, qui augmentoient l'épaisseur de chaque bossette.

Ce *caméléon*, lorsqu'il étoit en repos à l'ombre, et qu'on l'avoit laissé long-temps sans le toucher, étoit d'une couleur de gris bleuâtre, à la réserve du dessous des pattes qui étoit d'un blanc un peu jaunâtre, et des intervalles qui séparoient les amas de petits grains, et qui étoient d'un rouge pâle, ainsi qu'il a été dit ci-dessus. Cette couleur grise qui étoit répandue sur presque toute la peau du *caméléon*, exposé au grand jour, changeoit quand il étoit au soleil, et tous les endroits de son corps qui étoient frappés par les rayons de cet astre, prenoient un gris plus brun et tirant sur le minime. Le reste de la peau qui n'étoit point éclairé par le soleil, se peignoit de couleurs plus éclatantes, qui formoient des taches de la grandeur de la moitié

du doigt. Quelques-unes de ces taches descendoient depuis la crête de l'épine, jusqu'à la moitié du dos; d'autres paroissoient sur les côtés, sur les jambes de devant et sur la queue; elles étoient toutes de couleur isabelle, par le mélange d'un jaune pâle, dont les petites éminences étoient teintes, et d'un rouge clair, dont se coloroit le fond de la peau qui paroissoit entre les grains. Les interstices des taches sur le reste de cette peau qui, n'ayant point reçu la lumiere du soleil, étoit demeurée d'un gris plus pâle qu'à l'ordinaire, ressembloient aux draps mêlés de laine de plusieurs couleurs; car quelques-uns des grains étoient d'un gris un peu verdâtre; d'autres d'un gris-minime; d'autres du gris bleuâtre qu'ils avoient ordinairement, les parties rougeâtres qui étoient entre ces grains ayant conservé leur couleur naturelle. Lorsque le soleil cessa de luire, la couleur grise revint peu à peu, et se répandit sur tout le corps, excepté le dessous des pieds qui conserva sa premiere couleur, mais renforcée par une teinte un peu plus brune: et, lorsqu'étant dans cet état, quelqu'un de la compagnie le mania pour l'observer, il parut aussi-tôt sur les épaules et sur les jambes de devant, plusieurs taches fort noirâtres de la grandeur de l'ongle; ce qui n'arrivoit point lorsqu'il étoit manié par ceux qui le gouvernoient. Quelquefois il devenoit tout marqueté de taches brunes qui tiroient sur le vert. On l'enveloppa ensuite dans un linge, et après qu'on l'y eut laissé deux ou trois minutes, on l'en retira blanchâtre: cette couleur s'effaça insensiblement et fit place à sa couleur ordinaire.

Cette expérience fit voir qu'il n'étoit pas vrai que le *caméléon* prît toutes les couleurs, excepté le blanc, comme l'ont dit *Plutarque* (*Traité de la flatterie*) et *Sorlin;* car celui dont il s'agit avoit tant de disposition à recevoir cette derniere couleur, qu'il devenoit pâle toutes les nuits; et quand il fut mort, il avoit plus de blanc que de toute autre couleur. On n'a point non plus observé qu'il changeât de couleur par tout le corps, comme l'a prétendu *Aristote;* car les couleurs accidentelles qu'il prenoit, ne s'étendoient que sur certaines parties de son corps. Pour n'omettre aucune expérience sur le changement des couleurs du

caméléon, on le plaça sur des étoffes de diverses teintes; et même on l'en enveloppa; mais il ne prit point ces couleurs, comme il avoit fait la blanche, après qu'on l'eut enveloppé dans un linge, et même cet effet n'eut lieu que la premiere fois qu'on en fit l'expérience; on la réitéra depuis à plusieurs reprises et en différens jours, mais sans aucun succès. Il est vraisemblable que la blancheur qu'on observa sur son corps, au sortir d'un linge froid où on l'avoit tenu quelque temps caché sous un manteau, provenoit en partie de l'obscurité qui le fait ordinairement pâlir, et en partie du froid qui fut ce jour-là plus sensible que celui de tous les autres jours pendant lesquels on a observé cet animal.

D'après tout ce qui vient d'être dit, il paroît prouvé que le *caméléon* ne prend point la couleur des objets dont on l'approche, ainsi qu'on l'avoit cru, et que l'ont attesté les Voyageurs *Barbot* et *Bruyn*, mais que les changemens de couleur qu'il subit, sont dus aux divers mouvemens intérieurs dont il est affecté, et aux impressions que font sur lui le chaud et le froid, la présence ou l'absence de la lumiere. *Lemery* dit que dans la joie, cet animal est d'une couleur émeraudée, mêlée d'orangé entrecoupé de bandes grises et noirâtres; que dans la colere, il est d'une teinte livide et obscure; que dans la crainte, il est pâle et d'un jaune effacé. Le P. *Feuillée*, Minime, prétend, dans son *Journal d'Observ. Phys. Math. etc.*, que le changement de couleurs qu'offre la peau de cet animal, peut dépendre des points de vue où le spectateur est placé. Revenons à la description du *caméléon*, par M. *Perrault*. Sa tête ressembloit assez à celle d'un poisson; elle tenoit à la poitrine par un cou fort court et garni sur les deux côtés de deux avances cartilagineuses, qui ressembloient aux ouïes des poissons. Sur le sommet étoit une crête droite et élevée; et au-dessus des yeux, il y en avoit deux autres qui étoient tournées comme une *S* couchée. Entre ces trois crêtes, il y avoit deux cavités le long du dessus de la tête. Le museau formoit une pointe obtuse, et avoit, ainsi que l'observe *Linnæus*, deux arêtes qui descendoient depuis les sourcils jusqu'à son extrémité, ce qui lui donnoit de la res-

semblance avec celui d'une grenouille. Sur le bout du museau, il y avoit un trou de chaque côté pour les narines, et comme le *caméléon* n'a point d'autres ouvertures à la tête, on a conjecturé qu'elles lui tenoient lieu d'ouïes. Il paroît aussi que c'est uniquement par ces deux ouvertures qu'il respire, parce que sa gueule est pour l'ordinaire fermée si exactement, qu'il semble n'en point avoir, ses deux mâchoires étant réunies par une ligne presque imperceptible. *Pline*, *Sorlin* et la plupart des Auteurs qui ont décrit le *caméléon*, n'avoient sans doute pas vu cet animal vivant, puisqu'ils disent qu'il a la gueule toujours ouverte, ce qui ne lui arrive que quand il est mort. Les mâchoires étoient garnies de dents, ou plutôt d'un os dentelé dont il ne paroissoit faire aucun usage pour manger. (*Linnæus* a dit que le *caméléon* n'a point de dents; apparemment que cet Auteur ne regarde point comme de vraies dents les parties saillantes de cet os dont parle ici M. *Perrault*). Il avaloit les mouches et les autres insectes, sans les mâcher: la gueule étoit fendue d'une maniere toute particuliere; car l'ouverture des levres, qui, dans les autres animaux, est plus petite que celle des mâchoires, s'étendoit au-delà dans le *caméléon*, et ce prolongement de fente avoit une direction oblique de haut en bas.

Les yeux étoient sensiblement d'une forme plus sphérique que dans les autres animaux; car ils n'étoient point enfoncés dans la tête, comme l'avance *Sorlin*, mais saillans en dehors de toute la moitié de leur globe. Le trou de la membrane qui tenoit lieu de paupiere, n'avoit pas une ligne de largeur, et laissoit voir assez facilement la prunelle, qui étoit brillante, brune, et comme bordée d'un petit cercle d'or. Le devant de l'œil paroissoit attaché à la paupiere, laquelle ne se haussoit et ne se baissoit pas, comme celle des autres animaux, qui peuvent donner à leur paupiere un mouvement différent de celui de l'œil; car la paupiere du *caméléon* suivoit exactement tous les mouvemens de l'œil; mais ce qu'il y a de plus extraordinaire dans ce mouvement, c'est de voir remuer un des yeux pendant que l'autre est immobile; l'un se tourne en avant, tandis que l'autre regarde en arriere; l'un

s'élève vers le ciel, quand l'autre s'abaisse vers la terre; et tous ces mouvemens s'étendent si loin, que la prunelle se porte jusque sous la crête qui forme le sourcil, et s'enfonce dans les coins de l'œil, au point que l'animal peut découvrir les objets placés derriere lui, et ceux qu'il a directement en face, sans que sa tête, qui est serrée contre les épaules, soit tournée.

La langue du grand *caméléon* dont il est question, que *Linnæus* a comparée à un ver de terre, étoit longue de dix lignes, large de trois, et un peu aplatie vers son extrémité. Il y a apparence que les Anciens, qui ont cru que le *caméléon* ne vit que d'air, n'avoient pas vu l'usage que cet animal fait de sa langue. On a observé qu'il suinte continuellement de cette partie une substance très-glutineuse, par le moyen de laquelle le *caméléon* prend les insectes qu'on lui présente ou qu'il rencontre, et c'est une chose surprenante que la vitesse avec laquelle il retire sa langue dès que sa proie y est attachée. *Linnæus* rapporte que les Indiens laissent volontiers le *caméléon* s'introduire chez eux, pour se débarrasser des insectes qui les incommodent. Le plus grand des trois *caméléons* dont nous avons parlé, fut le seul auquel on put faire prendre des insectes. Les deux autres ne mangerent presque point pendant cinq ou six mois qu'ils vécurent à Paris. Ils sucerent seulement quelques grains de raisin qu'on leur présenta.

A l'aide de ses pieds, dont la forme étoit telle qu'elle a été décrite plus haut, le *caméléon* saisissoit les petites branches des arbres, comme fait le *perroquet*, qui, pour se percher, partage ses doigts autrement que la plupart des autres oiseaux; car ceux-ci en mettent toujours trois devant et un derriere, au lieu que le *perroquet* en met deux derriere comme devant: les ongles étoient un peu crochus, fort pointus et d'un jaune pâle; ils ne sortoient que de la moitié hors de la peau; ils avoient en tout deux lignes et demie de longueur. La marche du *caméléon* étoit encore plus lente que celle d'une tortue, mais tout-à-fait bizarre, en ce que ses jambes étant plus dégagées et plus longues que celles de la tortue, il les portoit en avant avec une gravité qui sembloit affectée. Quelques-uns

prétendent que cette démarche si lente est un effet de la timidité de ce chétif animal. Il paroît du moins agir avec beaucoup de circonspection, car il semble choisir les endroits où il doit poser les pieds; et l'on a observé que, quand il monte sur les arbres, il ne se fie point à ses ongles, quoiqu'ils soient plus pointus que ceux des écureuils qui gravissent par-tout avec tant de légéreté; mais lorsqu'il ne peut saisir les branches à cause de leur grosseur, il cherche long-temps les fentes de l'écorce, pour y affermir ses ongles. Cette observation ne s'accorde pas avec ce que dit *Linnæus*, que le *caméléon* grimpe aux arbres avec beaucoup de vitesse.

La queue du *caméléon* ressembloit bien à celle d'une vipere, comme *Pline* le remarque, ou à la queue d'un grand rat, lorsqu'elle s'arrondissoit en s'enflant, car, autrement, elle étoit relevée dans sa longueur par trois éminences transversales : il entortilloit cette queue autour des branches, et elle lui servoit comme d'une cinquieme main : quand il marchoit, il la laissoit rarement traîner par terre, mais il la tenoit dans une direction parallele à la surface des lieux sur lesquels il s'avançoit.

Perrault rapporte que, lorsqu'un des petits *caméléons* mourut, l'autre parut en avoir une si grande horreur, qu'il grimpa au haut de la cage où on les avoit enfermés tous les deux, et se tint le plus éloigné du mort qui lui fut possible.

Mathiole et la plupart des Anciens ont attribué au *caméléon* des propriétés ridicules qu'il seroit inutile de rapporter. M. *Perrault* a voulu vérifier l'opinion de *Sorlin*, sur l'antipathie qu'il suppose entre le corbeau et le *caméléon*, et qu'il dit être si grande, que le corbeau meurt aussi-tôt après avoir mangé de la chair du *caméléon*. La vérité est qu'un corbeau donna quelques coups de bec à un *caméléon* mort qu'on lui présenta ; mais on lui en fit manger plusieurs parties, et il avala le cœur même, sans qu'il en ait paru incommodé.

Le plus grand des trois *caméléons* étant mort, avoit environ onze pouces et demi de longueur totale ; il avoit dix-huit côtes; l'épine composée de soixante,

quatorze vertebres, y compris les cinquante de la queue.

M. *Jacques Parsons* a donné à la Société Royale de Londres, la description d'un *caméléon* dont le dessus des vertebres est dentelé, avec des nœuds sur les côtés; les dents de la mâchoire supérieure se plaçoient, quand l'animal fermoit la gueule, dans les intervalles alternativement pratiqués entre elles, dans celles de la mâchoire inférieure; il n'y avoit ni dents molaires, ni dents canines.

Il paroît que l'espece du *caméléon* est répandue en Afrique et en Asie, mais notamment en Egypte.

CAMÉLÉON BLANC. On donne ce nom à une espece de *carline;* et celui de *noir* à une espece de *cartame.* Voyez *ces mots.*

CAMÉLÉOPARD, *Camelo-pardalis.* Quadrupede que les Italiens nomment *Giraffa* (*giraffe*); c'est un des premiers, des plus grands et des plus doux des animaux terrestres; mais les disproportions de sa stature semblent rendre cette espece inutile, et la confiner seule et peu nombreuse dans quelques contrées de l'Afrique et de l'Inde. La peau de la *giraffe* est tigrée comme celle de la panthere et du léopard; son cou est long comme celui d'un chameau; et c'est sans doute d'après ces deux traits, que les Anciens avoient composé le nom de *Camelo-pardalis* (*chameau-léopard*), qu'ils donnoient à la *giraffe.*

Le *caméléopard* ou la *giraffe*, par la douceur de son naturel, par les habitudes physiques, et même par la forme du corps, approche plus de la figure et de la nature du chameau, que de celle d'aucun autre animal. La *giraffe* a la tête petite, ainsi que les oreilles; les yeux brillans; les dents petites et blanches. On prétend que cet animal n'a point de dents incisives à la mâchoire supérieure; mais il en a huit à l'inférieure; sa langue est noirâtre; sa tête porte au-dessus du front deux cornes simples, mousses, d'environ six pouces de longueur; ces cornes ne sont point creuses comme celles des chevres; elles sont d'une substance solide comme le bois des cerfs; mais nous ignorons si elles tombent de même tous les ans. Outre ces cornes, la *giraffe* a, au milieu du front, un tubercule

élevé d'environ deux pouces, et qui ressemble à une troisieme corne; les cornes sont revêtues de poil, et sont un peu plus longues dans le mâle que dans la femelle.

La *giraffe* a la tête, étant levée, de quatorze à seize pieds de hauteur; le cou seul a sept pieds, et l'animal a vingt-deux pieds de longueur depuis l'extrémité de la queue jusqu'au bout du nez; les jambes de devant et de derriere sont à peu près d'égale hauteur; mais les bras, proprement dits, sont si longs, en comparaison des cuisses, qu'ils semblent ramener à terre la croupe de l'animal, et que son dos paroît être incliné comme un toit: tout son corps est blanchâtre, marqué de grandes taches fauves, de figure à peu près carrée: cet animal a le pied large et fourchu comme le bœuf; ses sabots sont noirs, obtus, écartés; la levre supérieure plus avancée que l'inférieure; la queue menue, pendante et allant aux jarrets, garnie de poil à l'extrémité, et ces poils ou crins de la queue sont noirâtres et trois fois plus gros que ceux de la queue du cheval.

La *giraffe* rumine comme le bœuf, et mange comme lui de l'herbe; elle a une criniere comme le cheval, depuis le sommet de la tête, jusque sur le dos, et d'une couleur roussâtre; quand cet animal marche, les deux pieds de devant vont ensemble, ce qui lui donne une démarche vacillante; et lorsqu'il veut paître ou boire à terre, il faut qu'il écarte prodigieusement les jambes de devant; il mange volontiers les feuilles et les bourgeons des arbres. La *giraffe*, dit *Belon*, se couche le ventre contre terre, et a une callosité au sternum et aux genoux comme le chameau.

Le nom de *giraffe* est formé de l'Arabe *girnaffa* ou *zurnaffa*. La *giraffe* est propre à l'ancien Continent, et ne s'est jamais répandue dans les pays du Nord, ni même dans les régions tempérées. Elle ne se trouve que dans les déserts de l'Abyssinie, de l'Ethiopie, et de quelques autres Provinces de l'Afrique Méridionale et des Indes. C'est un animal doux à gouverner. Plusieurs Empereurs Romains ont orné leurs triomphes de quelques-uns de ces animaux. On les montroit aussi en spectacle. Nous avons vu une *giraffe* au Jardin bota-

nique de Leyde. On observe que la Nature, pour donner des preuves de son immense et riche fécondité, a placé aussi dans les mêmes climats brûlans de l'ancien Monde, des animaux dont elle a varié d'une maniere toute singuliere les formes. Il suffit de jeter un coup d'œil sur les chameaux, les éléphans, les rhinocéros, etc. Nous venons de voir que la *giraffe* est remarquable par la hauteur démesurée de ses jambes de devant; la *gerboise* offre la même disproportion, mais c'est dans les jambes de derriere. La *gerboise*, quoique avec quatre pieds, paroît, dit M. *Sonnini*, s'éloigner un peu de la classe des *Quadrupedes*, pour prendre quelque empreinte de celle des *Oiseaux*. Placée sur le premier échelon du passage de l'une à l'autre, elle constitue la premiere dégradation des quadrupedes, et commence la nuance de ceux-ci aux oiseaux.

CAMELINE, *Myagrum*. Nom d'un genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des *Cruciferes*, et qui comprend des herbes dont les feuilles sont alternes, et les fleurs jaunes disposées en grappes ou en panicules terminaux; il y a six étamines, dont deux sont plus courtes que les quatre autres. Le fruit est une silique courte, non comprimée, ovale ou pyriforme, ou pyramidale, souvent articulée, ou anguleuse, et qui contient une ou plusieurs semences. M. le Chevalier *de la Marck* les divise ainsi qu'il suit :

Camelines à silique articulée.

Il y a : La *cameline* vivace, *Myagrum perenne*, Linn. *Rapistrum monospermum*, J. Bauh. 95, Tourn. 211; cette espece se trouve dans l'Alsace, la Suisse et l'Allemagne. La *cameline* ridée de l'Europe Australe, *Myagrum rugosum*, Linn.; elle est annuelle. La *cameline* du Levant, *Myagrum Orientale*, Linn. Celles d'Espagne et d'Egypte.

Camelines à silique non articulée.

Il y a : La *cameline* perfoliée, *Myagrum perfoliatum*; Linn. *Myagrum monospermum latifolium*, C. Bauh. Pin. 109; cette espece se trouve dans les champs en France

et dans la Suisse. La *cameline* cultivée, ou *sésame* d'Allemagne, *Myagrum sativum*, Linn. 894. *Alysson segetum, foliis auriculatis acutis*, Tourn. 217; cette espece, qui est annuelle, ne s'éleve guere plus haut que le lin, et on la seme de même en Flandres, pour exprimer l'huile de sa graine, l'huile que l'on vend improprement sous le nom de celle de camomille. Cette *cameline* n'est pas rare aux environs de Paris, dans les seigles, les orges et les avoines. Sa tige est droite, cylindrique et rameuse vers son sommet. Elle porte des fleurs jaunâtres, en croix, qui donnent des fruits ou petites siliques en forme de poire, dans lesquelles sont des semences triangulaires, jaunâtres, d'un goût approchant de celui de l'ail, dont les petits oiseaux sont très-friands. Sa tige est garnie de feuilles longuettes, pointues, un peu velues, vertes, molles, à dentelures petites et distantes; elles embrassent par leur base la tige, de façon que les deux côtés représentent deux appendices ou oreilles. Cette *cameline* croît aussi aux lieux montagneux. L'huile qu'on en retire est très-propre pour adoucir la peau, et pour la lampe.

La *cameline* paniculée; cette espece se trouve sur les bords des champs en Europe. La *cameline* à siliques en bec d'oiseau; cette espece se trouve en Syrie, à Sumatra, et en Autriche. La *cameline* à feuilles de pissenlit, *Crambe Orientalis, dentis leonis folio, erucaginis facie*, Tourn. Cor. 41; cette espece croît dans le Levant. La *cameline* à siliques verruqueuses d'Egypte, *Bunia Ægyptiaca*, Linn. La *cameline* à siliques en petites masses, vulgairement la *masse au Bedeau*, Voyez ROQUETTE SAUVAGE des champs. La *cameline* épineuse, du Levant, *Bunias spinosa*, Linn. La *cameline* cornue du Levant, *Bursa pastoris Orientalis, drabæ foliis, siliquis cornutis*, Tourn. Cor. 15. La *cameline* de Mahon, *Bunias Balearica*, Linn. Celle des Pyrénées, *Sisymbrium Pyrenaïcum*, Linn.; on en trouve aussi des variétés dans les montagnes de l'Auvergne et de la Suisse. La *cameline* naine, *Myagrum pumilum*. La *cameline* aquatique, *Sisymbrium aquaticum, raphani folio, siliquâ breviori*, Tourn. 226; cette espece croît, ainsi que sa variété, *Raphanus sylvestris officinarum*

aquaticus, Lob. Ic. 319, sur le bord des eaux. La *cameline* des marais, *Raphanus sive Sisymbrium aquaticum, foliis in profundas lacinias divisis, siliquâ breviori*, Tourn. 226, Bauh. Prodr. 38.

CAMERIER, *Cameraria*. Nom d'un genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des *Apocins*, qui a des rapports avec les *frangipaniers*, et qui comprend des arbres et arbrisseaux propres à l'Amérique Méridionale : les fruits sont folliculaires, lancéolés, univalves. Il y a : Le *camerier* à feuilles larges ; celui à feuilles linéaires ; et celui à fleurs jaunes.

CAMICHI ou ANHIMA. *Voyez* KAMICHI.

CAMOMILLE, *Chamæmelum. Anthemis*, Linn. Nom d'un genre de plantes à fleurs conjointes, de la division des *Composées-radiées*, et qui comprend des herbes annuelles ou vivaces, dont les feuilles sont alternes et ordinairement très-découpées. La fleur a un calice commun, hémisphérique, imbriqué d'écailles linéaires, serrées ; elle est composée de fleurons hermaphrodites, tubulés, à cinq dents, placés dans le disque de la fleur, et de demi-fleurons femelles qui forment sa couronne. Le fruit consiste en plusieurs petites semences oblongues, nues, situées sur le réceptacle commun, et environnées par le calice de la fleur.

M. le Chevalier *de la Marck* distingue les plantes de ce genre, en :

CAMOMILLES à couronne florale tout-à-fait blanche.

Il y a : La *camomille* commune dans les champs en Italie, *Anthemis florum paleis rigidis pungentibus*, Linn. ; elle est annuelle : ses fleurs sont blanches, à disque jaune, et terminales comme dans les autres especes. La *camomille* élevée et multiflore des parties Méridionales de l'Europe, *Anthemis altissima*, Linn. *Chamæmelum leucanthemum Hispanicum, magno flore*, Bauh. Pin. 135. La *camomille* maritime des contrées Méridionales de l'Europe, *Anthemis maritima ; Chamæmelum marinum Dalechampii*, Tourn. 494. *Matricaria maritima*, Bauh. Pin. 134 ; ses fleurs ont l'odeur de la *matricaire ;* cette espece est vivace. La *camomille* à

à *feuilles et calice cotonneux* des lieux maritimes de la Grece et du Languedoc, *Anthemis tomentosa*, Linn.; elle est vivace. La *camomille* des Alpes; elle est velue dans toutes ses parties, vivace, à tige uniflore; le calice est noirâtre en ses bords, ainsi qu'une grande partie des paillettes de son réceptacle : elle croît sur le mont Baldus et dans le Tirol. La *camomille* de montagne, *Chamæmelum Alpinum, abrotani folio*, Tourn. 494; elle est vivace, et croît dans les Alpes et les Pyrénées. Celle de l'Isle de Chio ou Scio, *Chamæmelum Chium vernum, folio crassiore, flore magno*, Tourn. Cor. 37. La *camomille* odorante ou romaine, *Anthemis nobilis*, Linn. *Chamæmelum nobile seu Leucanthemum odoratius*, Bauh. Pin. 135, Tourn. 494; cette espece est vivace et se trouve dans les pâturages secs, en Italie, en France, en Espagne; c'est la plus intéressante de ce genre, tant par son odeur, que par l'usage fréquent qu'on en fait. L'infusion de ses fleurs est estimée fébrifuge, antispasmodique, stomachique, anodine, hystérique, carminative, diurétique, et toute la plante très-résolutive, étant appliquée en cataplasme ou en fomentation; on en retire par la distillation, une huile qui devient d'un bleu de saphir, et qui a les mêmes propriétés que les fleurs de cette plante; on en cultive dans les jardins une belle variété à fleurs doubles, *flore multiplici*. La *camomille* des champs, *Anthemis arvensis*, Linn. *Chamæmelum inodorum*, Bauh. Pin. 135, Tourn. 494; elle est bisannuelle. La *camomille* puante, vulgairement la *maroutte*, *Anthemis cotula*, Linn. *Chamæmelum fœtidum*, Bauh. Pin., Tourn.; *sive Cotula fœtida*, J. Bauh. 3, 120; elle est vivace par sa racine : cette espece qui croît dans les terres incultes et dans les champs, est estimée fondante, résolutive, fébrifuge, vermifuge, carminative et antihystérique; son odeur est un peu forte et désagréable : ses feuilles sont d'un vert aussi foncé, que cette teinte est claire dans la *camomille romaine*. La *camomille* à racine salivaire; c'est la *Pyrethre*. Voyez *ce mot*.

CAMOMILLES à couronne florale, jaune entiérement ou seulement à sa base.

Il y a : La *camomille* mixte, *Anthemis mixta*, Linn. *Chamæmelum annuum ramosum, coronopi folio, flore mixto*, Moris. Hist. ; cette espece se trouve en Italie, en France, et notamment dans le Portugal. La *camomille* de Valence, *Cotula flore luteo radiato*, Tourn. 495. *Buphthalmum cotulæ folio*, Bauh. Pin 134 ; cette espece se trouve dans les parties Méridionales de la France et dans le Levant. La *camomille* à feuilles crénelées, *Anthemis repanda*, Linn. *Chrysanthemum parvum, sive Bellis lutea parva*, Bauh. Hist. 3, p. 105, Tourn. 492 ; cette espece croît en Espagne et dans le Portugal. La *camomille* à feuilles opposées de l'Amérique Méridionale. La *camomille* des Teinturiers, vulgairement l'*œil de bœuf* colorant, *Anthemis tinctoria*, Linn. *Buphthalmum tanaceti minoris foliis*, Bauh. Pin. 134 : cette espece, qui est vivace, se trouve dans les pâturages secs et montueux des Provinces Méridionales de la France, de l'Allemagne, en Italie et en plusieurs autres Contrées de l'Europe ; elle est d'une forme élégante, et d'un aspect très-agréable lorsqu'elle est en fleur ; elle mérite d'être employée comme ornement dans les parterres ; elle est vulnéraire, apéritive et détersive ; dans le Nord, on s'en sert dans la teinture des laines, auxquelles elle communique une assez belle couleur jaune. La *camomille* Arabique, *Asteriscus annuus trianthophorus Craffas Arabibus dictus*, Shaw Afr. 58, tab. 36, f. 58. *Anthemis caule decomposito, calicibus ramiferis*, Linn. Hort. Clif. 413, tab. 24.

CAMPAGNOL. C'est le *Mus agrestis minor* de *Gesner* ; le *Mus agrestis, capite grandi*, de *Ray* et de *Klein* ; le *Mus campestris minor* de *Brisson* ; et le *Rat de terre* des *Mémoires de l'Académie, ann. 1756*. Petit animal encore plus commun et plus généralement répandu que le mulot : celui-ci ne se trouve guere que dans les terres élevées. Le *campagnol* se trouve partout, dans les bois, dans les champs, dans les prés, et même dans les jardins. Il est remarquable par la grosseur de sa tête, et aussi par sa queue courte et

tronquée, qui n'a guere qu'un pouce de long, et est recouverte de poils ; au lieu que celle du mulot en est dépourvue. Ce petit animal ressemble tout-à-fait au rat d'eau pour l'organisation intérieure ; mais à l'extérieur, il en differe beaucoup, ainsi que par le naturel et les mœurs. Sa longueur, depuis le bout du nez jusqu'à l'origine de la queue, n'est tout au plus que de trois pouces. Il ne se jette point à l'eau comme le rat d'eau, et ne se nourrit point de poisson.

Le *campagnol* se pratique des trous en terre, divisés en deux loges, comme ceux du mulot ; mais ils sont moins spacieux et moins enfoncés sous terre. Ils y habitent plusieurs ensemble, et y font tout leur petit ménage. Lorsque les femelles sont prêtes à mettre bas, elles apportent dans leur trou des herbes pour faire un lit à leurs petits, et ce lit a, en quelque sorte la forme d'un nid. Elles produisent au printemps et en été : les portées ordinaires sont de cinq ou six, et quelquefois de sept ou huit.

Les *campagnols* font provision dans leurs trous de grains, de noisettes et de glands. Cependant il paroît qu'ils préferent le blé à toutes les autres nourritures. Dans le mois de Juillet, lorsque les blés sont mûrs, les *campagnols* arrivent de tous côtés des bois, et font souvent de grands dommages, en coupant les tiges du blé pour en manger l'épi. Ces brigands semblent suivre les Moissonneurs ; ils profitent de tous les grains tombés et des épis oubliés. Lorsqu'ils ont tout glané, ils vont dans les terres nouvellement ensemencées, et détruisent d'avance la récolte de l'année suivante. En automne et en hiver, la plupart se retirent dans les bois, où ils trouvent de la faîne, (*Voyez* Hêtre) des noisettes et du gland. Ces petits animaux paroissent en si grand nombre dans certaines années, qu'ils détruiroient tout, s'ils subsistoient longtemps ; mais pareils à ces individus qui trouvent dans leurs semblables leurs plus mortels ennemis, les *campagnols* se détruisent eux-mêmes, et se mangent les uns les autres dans les temps de disette de vivres : ils servent d'ailleurs de pâture aux mulots, de gibier ordinaire au renard, au chat sauvage, à la marte et aux belettes. *Voyez ces mots.*

CAMPAGNOL VOLANT. *Voyez à l'article* CHAUVE-SOURIS (quatorzieme Espece).

CAMPANE JAUNE et AIAU, *Ixia-bulbocodium*; *Narcissus sylvestris pallidus*, *calice luteo*, Pitt. Tourn. 1. *Pseudo-narcissus*, Linn. 414. C'est une espece de *Narcisse sauvage*, dont la hampe est haute d'un pied ou environ, sortant d'un spathe; sa fleur est jaune, dorée, et a en son centre une campane pâle, garnie à sa base de six pieces jaunes; à cette fleur succede un fruit rond, relevé de trois coins : les feuilles partent de la racine; elles sont longues, linéaires, et lisses : sa racine est bulbeuse, visqueuse et purgative. Cette plante croît dans les lieux humides des bois, etc.

On distingue le *narcisse* sauvage à fleur double, *Narcissus sylvestris multiplex*; on l'appelle *narcisse de Goumas*. Voyez NARCISSE.

M. *Dufresnoy*, Médecin à Valenciennes, a obtenu, par le moyen de l'extrait du *narcisse des prés* ou *campane jaune*, des sucs pour la guérison des convulsions.

CAMPANETTE. *Voyez* BULBOCODE.

CAMPANULE, *Campanula*. Nom d'un genre de plantes à fleurs monopétalées, et qui comprend un grand nombre d'especes qui sont des plantes à suc laiteux, à feuilles simples et alternes, et dont les fleurs, qui ressemblent communément à de petites cloches, sont d'un aspect agréable, mais elles se flétrissent sans tomber; il y a cinq étamines : le fruit est une capsule anguleuse, ovale, ou turbinée, ou prismatique, divisée intérieurement en trois à cinq loges polyspermes, et qui s'ouvre sur les côtés par un pareil nombre de trous.

M. le Chevalier *de la Marck* distingue les *Campanules*, en :

CAMPANULES dont les feuilles sont presque lisses, et point rudes au toucher; les sinus du calice non réfléchis.

Telles sont : La *campanule petite* du Mont-Cenis; sa fleur est bleue. La *campanule uniflore* de la Laponie. La *campanule à feuilles de cymbalaire*; elle se trouve dans les lieux couverts et humides en Europe.

Celle *à feuilles de cochlearia* des Alpes. La *campanule élatine* des montagnes de l'Europe Australe. Celles *à tiges filiformes* d'Autriche, *Campanula pulla*, Linn. Celle *à feuilles rondes* des pâturages secs et montueux de l'Europe. Celle *à feuilles de lin* du Mont d'Or. La *campanule* étalée, *Campanula patula*, Linn.; elle croît dans les Alpes de la Suisse, en Suede et en Angleterre. La *campanule* appelée *raiponce*, Voyez *ce mot*. La *campanule* à feuilles de pêcher, *Campanula persicæ folio*, Linn. 232, Tourn 110; cette espece est vivace, et se trouve dans les lieux incultes et ombragés, en Europe. On en trouve une belle variété à fleurs doubles dans les bois, et qui est souvent employée comme ornement dans les parterres; *Campanula angustifolia, nemorosa, magno flore*, Tourn. 111. La *campanule à feuilles de ptarmique; Tournefort* l'a observée dans l'Arménie. Celle *à feuilles de linaire*; cette espece a été observée, par M. *Commerson*, à Monte-Video, près de Buenos-Ayres.

De la même sous-division sont encore: La *campanule* pyramidale, *Campanula pyramidalis*, Linn. 232; elle est bisannuelle. Selon M. *Scopoli*, cette très-belle espece croît naturellement dans la Carniole; elle est employée comme ornement dans les Jardins, sur les terrasses, etc. Elle pousse plusieurs tiges très-droites, effilées, simples, glabres, hautes de quatre ou cinq pieds, et feuillées dans toute leur longueur; (les tiges vigoureuses poussent des rameaux latéraux;) les feuilles sont vertes, glabres et crénelées; les radicales sont cordiformes et ont de longs pétioles; celles de la tige sont ovales-lancéolées, et à pétioles bien moins longs: les fleurs sont bleues; quelquefois blanches, et viennent plusieurs ensemble, par bouquets latéraux et terminaux, sur des péduncules courts, et forment dans la partie supérieure de chaque tige, un long épi pyramidal d'un aspect fort agréable. La *campanule* à fleurs planes, *Trachelium Americanum minus, flore cæruleo patulo*, Dodart; *an Campanula Americana?* Linn. La *campanule à longs styles* de la Sibérie et de la Tartarie. La *campanule à feuilles de périploque*; elle se trouve dans la Sibérie, ainsi que celle *à feuilles de lis*, et que l'espece dite *campanule gentianoïde*; les fleurs

de cette derniere sont très - grandes, et d'un bleu magnifique. La *campanule à feuilles rhomboïdales* des pâturages secs et montueux du Dauphiné, de la Provence, de la Suisse et de l'Italie. La *campanule* d'*Alpin ;* elle croit en Italie, près de Bassano, dans des lieux couverts et humides. La *campanule* à feuilles crépues, *Campanula Orientalis, foliorum crenis amplioribus et crispis, flore patulo,* Tourn. Cor. 3. Ce Botaniste l'a observée dans l'Arménie. La *campanule* de l'Isle de Bourbon; ses feuilles ressemblent presque à celles de l'*yucca*. La *campanule* verticillée de la Tartarie Orientale.

Campanules à feuilles rudes au toucher ; les sinus du calice non réfléchis.

Il y a : La *campanule* à feuilles larges; elle croît dans les endroits montueux et couverts de la Suisse, de la Suede et de l'Angleterre. La *campanule* gantelée, *ou* Gant de Notre-Dame, *Campanula vulgatior, foliis urticæ ; vel major et asperior,* C. B. Pin. 94; *Trachelium majus sive Cervicaria,* Merc. Bot. 1, 73; *Campanula trachelium,* Linn. 235. C'est une plante dont la racine est vivace, assez grosse, longue, branchue, blanche, et d'un goût aussi agréable que celui de la raiponce : elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, cannelées, droites, rougeâtres et velues. Ses feuilles sont disposées alternativement le long des tiges, chargées de poils courts, et assez semblables à celles de l'ortie commune : ses fleurs sont bleues ou violettes ou blanches, axillaires, et contenant un pistil dont le stigmate est divisé en trois pieces, et cinq étamines attachées à autant de petites lames qui ferment le fond de la corolle. Aux fleurs succede un fruit membraneux placé sous le calice, divisé en plusieurs loges trouées latéralement, et qui renferment beaucoup de semences menues, luisantes et roussâtres. Cette plante contient un suc laiteux, qui la rend astringente et détersive. Elle croît fréquemment dans les bois taillis, dans les haies, dans les prés, etc. en Europe. Elle fleurit en été, et sa graine mûrit vers l'automne. On la cultive dans quelques jardins pota-

gers, à cause de ses jeunes racines que l'on mange dans les salades au commencement du printemps : mais les Curieux ont trouvé l'art de faire porter à cette plante de belles fleurs doubles blanches, doubles bleues, même triples et quadruples. Une expérience de M. *Marchand*, rapportée dans les volumes de l'*Académie Royale des Sciences*, nous apprend que si l'on coupe une racine de *campanule* par tranches de l'épaisseur de trois ou quatre lignes, chacune de ces rouelles mise séparément en terre, produit une plante de la même espece. Nous devons convenir ici que, longtemps avant la découverte de M. *Marchand*, les Fleuristes d'Angleterre, de Hollande et de Flandres, ne connoissoient pas de meilleure méthode pour multiplier leurs belles fleurs à racine tubéreuse ; méthode qu'ils continuent toujours de suivre avec succès, et qui prouve assez ce que peut l'industrie pour arracher les secrets de la Nature. La *campanule rapunculoïde* ; cette espece se trouve dans les lieux secs et sur le bord des vignes, en France, dans la Suisse et en Autriche. La *campanule* en longs épis terminaux ; elle croît aux environs de Bologne et dans la Carniole. La *campanule* à feuilles de chiendent, *Campanula graminifolia*, Linn. ; elle se trouve sur les montagnes, en Italie. La *campanule* à fleurs ramassées en tête, *Campanula glomerata*, Linn. ; elle croît dans les lieux secs et montagneux de l'Europe. La *campanule* de roche, *Campanula petræa*, Linn. ; cette espece se trouve en Italie, sur le Mont Baldo, parmi les rochers. La *campanule cervicaire*, Flor. Franç., *Campanula cervicaria*, Linn. ; elle est toute hérissée de poils blancs qui la rendent rude au toucher ; les fleurs sont bleues, ramassées en tête, en partie terminales et en partie axillaires : cette espece croît dans les bois et les endroits pierreux des montagnes de l'Europe. La *campanule* à fleurs en thyrse, *Campanula thyrsoïdes*, Linn. *Campanula Alpina, echioïdes pyramidata*, Tourn. 109 ; cette espece croît dans les montagnes de la Provence, de la Suisse, de l'Autriche et de la Carniole ; elle est hérissée comme la précédente, mais ses fleurs sont d'un blanc jaunâtre, nombreuses et disposées en épi dense, serré, cylindrique ou pyramidal, terminal, et long de qua-

tre ou cinq pouces. La *campanule lanugineuse* de Tartarie, *Campanula lanuginosa*, Hort. Reg., Bauh. Pin. 94, Tourn. 110 : il y en a une espece toute tomenteuse, et dont les feuilles radicales sont spatulées, Tourn. Cor. 3. La *campanule à feuilles argentées* de l'Arménie, *Campanula Orientalis, saxatilis, argenteo leucoii folio*, Tourn. Cor. 3. La *campanule* à feuilles de calament, *Campanula saxatilis, foliis inferioribus bellidis, cæteris nummulariæ subhirsutis, crenatis ac veluti rugosis*, Tourn. Cor. 3. *Tournefort* a trouvé cette espece dans l'Isle de Naxe, dans l'Archipel. La *campanule érine*, Fl. Fr., *Campanula erinus*, Linn. *Campanula minor annua, foliis incisis*, Tourn. 112 ; cette espece se trouve dans les parties Australes de la France, de l'Espagne et en Italie. La *campanule érinoïde* d'Afrique, *Campanula erinoïdes*, Linn. La *campanule hispide* du Cap de Bonne-Espérance, Fl. Franç.

Campanules dont le calice est à sinus réfléchis.

Il y a : La *campanule naine* des Alpes. La *campanule à tige fourchue* de la Sicile et du Levant. La *campanule* à grosses fleurs, *Campanula medium*, Linn. ; *et hortensis folio et flore oblongo*, Bauh. Pin. 94. *Viola mariana*, Dod. Pempt. 163 ; cette espece croît dans les lieux arides de la Provence, de l'Italie et de l'Allemagne. La *campanule* à corolle blanchâtre, marquée de points pourpres à l'intérieur ; elle croît dans la Sibérie. Celle dont la corolle, d'un bleu pâle, est presque en bassin ; elle se trouve dans l'Isle de Candie, ainsi que l'espece à corolle tubuleuse. Celle à corolle barbue à l'intérieur, *Campanula foliis echii, floribus villosis*, Bauh. Pin. 94, Tourn. 110 ; cette espece croît dans les montagnes du Dauphiné, de la Suisse, du Piémont et de l'Autriche ; il y en a une petite espece lanugineuse dans les Alpes. La *campanule à fleurs en épi lâche* du Valais, *Campanula Alpina, altissima hirsuta, parvo flore*, Tourn. 110. La *campanule à feuilles de pâquerette* ; elle se trouve dans l'Isle de Candie, parmi les rochers et les pierres. Celle *à capsules triloculaires* de Sibérie. Celle *à feuilles de violette* de Sibérie. La *campanule hétérophille* des rochers de l'Ar-

chipel. Celle *à feuilles à trois dents* du Levant. Celle *à petites fleurs*, mais très-nombreuses, du Levant. Celle dont *les feuilles sont en lyre*, de la Grece. La *campanule* de Syrie, *Campanula stricta*, Linn.; elle se trouve aussi dans la Palestine.

CAMPANULES à capsules columniformes ou prismatiques.

Il y a : La *campanule à tige ligneuse* du Cap de Bonne-Esperance, *Campanula fruticosa*, Linn. La *campanule doucette*, désignée par *Bradley*, dans son *Calendrier des Jardiniers*, sous le nom de *Miroir de Vénus*, *Campanula speculum* (♀), Linn. 238. *Campanula arvensis erecta*, Tourn. 112, Bauh. Pin. 215. Cette espece, qui est annuelle, se trouve dans les champs parmi les blés; ses fleurs sont d'un pourpre-violet, solitaires et terminales; la corolle est plane, en roue, et en se fermant le soir, elle forme un pentagone dont les angles sont minces et tranchans. La *campanule* bâtarde des champs, *Campanula hybrida*, Linn., est une variété de la précédente, ainsi que la *campanule pentagone* de Thrace. La *campanule à feuilles de limonium* du Levant. La *campanule perfoliée* de la Virginie; ses feuilles sont cordiformes et amplexicaules. Enfin, M. *Linnæus* fils cite plusieurs autres especes de *campanules* moins connues; les unes du Cap de Bonne-Espérance, les autres de Madere et de l'Arabie.

CAMPHRE, *Camphora*. C'est une résine végétale, blanche, transparente, friable, légere, concrete, très-volatile, éthérée, fort odorante, surnageant à l'eau, et y brûlant, d'ailleurs inflammable à la maniere des huiles essentielles, liquéfiable par le moyen du feu, dissoluble dans l'esprit de vin, cependant différente des huiles et des résines par plusieurs propriétés essentielles qui lui sont particulieres. Cette substance est d'un goût âcre, amer, échauffant beaucoup la bouche, et si combustible, qu'elle brûle entiérement sur l'eau; propriété qui la fait employer dans la matiere des feux d'artifice. On prétend que le *camphre* étoit aussi un des principaux ingrédiens du *feu grégeois*, dont on faisoit autrefois tant d'usage. On en mêle aussi dans quelques compositions de vernis, particuliérement

dans celui qui est destiné à imiter le vieux laque. On dit que dans les Cours des Princes Orientaux, on le brûle avec de la cire pour éclairer pendant la nuit.

Le *camphre* des boutiques découle du tronc et des grosses branches d'un arbre qui croît abondamment dans la partie Occidentale du Japon et dans les Isles voisines, *Camphorifera arbor, ex quâ camphora officinarum*, Hermann. Catalog. *Arbor camphorifera Japonica, foliis laurinis, fructu parvo globoso, calice brevissimo*, Breyn. Cent. 1ª. Cet arbre, qui est une véritable espece de laurier, s'appelle dans le pays *caphura*, et en langue Malaie, *capur et cafur;* il égale en hauteur les tilleuls et le chêne. Etant jeune, son tronc est rond, revêtu d'une écorce lisse et verdâtre; devenu vieux, il est raboteux, et son écorce est couverte de bosses. Son bois, ainsi que celui des racines, est d'un tissu peu serré, d'abord blanc, ensuite rougeâtre, panaché comme le bois de noyer, et d'une odeur forte et aromatique: on en fait plusieurs ouvrages. Ses feuilles semblables à celles du laurier, sont petites à proportion de sa grandeur; étant froissées, elles ont une odeur de *camphre*, de même que tout le reste de l'arbre. Des aisselles de ces feuilles, s'éleve un pédicule long de deux pouces, portant plusieurs petites fleurs blanches, en forme de tuyau, à neuf étamines garnies de sommets et d'un pistil tendre. A ces fleurs succedent des baies de couleur pourpre, brillantes, ligneuses, de la grosseur d'un pois, portées chacune sur un calice très-court, et d'une saveur tenant du girofle et du *camphre*, renfermant une amande blanchâtre, huileuse, couverte d'une peau noire, se séparant en deux lobes.

Le *camphrier* de Borneo et de Sumatra s'appelle *Sladi; Arbor camphorifera Sumatrana*, Grimm. Raii Hist. *et foliis caryophylli aromatici longiùs mucronalis, fructu majore oblongo, calice amplissimo, tulipæ figuram quodammodò representante*, Breyn. Il est plus petit; fongueux comme le sureau, ayant des nœuds comme le roseau, et des fruits de la grosseur d'une aveline, que l'on confit pour en faire usage contre le mauvais air. Cet arbre contient très-peu de *camphre;* il s'y trouve en petites larmes concretes; et il suffit de réduire le bois

en petits morceaux comme des allumettes, et de les froisser, pour le retirer au moyen d'un crible. Il parvient très-peu de *camphre* de Borneo en Europe; il est réservé pour les Grands du Pays : celui du Japon est moins estimé au Japon même, puisque les Commerçans de cette Contrée donnent depuis cent livres jusqu'à six cents livres pesant du leur, pour en avoir seulement une livre de celui de Borneo ou de celui de Sumatra près Barras.

Le *camphre* est dispersé sur toutes les parties de l'arbre *caphur*. *Kæmpfer* dit que dans les Provinces de Satsuma et de Goteo, les paysans coupent la racine et le bois du *camphrier* par petits morceaux; ils les font bouillir avec de l'eau dans un pot de fer fait en vessie, sur lesquels ils placent une sorte de grand chapiteau argileux, pointu, et rempli de chaume ou de natte: le *camphre* se sublime comme de la suie blanche; ils le détachent en secouant le chapiteau, et ils en font des masses friables, grénelées, jaunâtres ou bises comme de la cassonade, remplies d'impuretés : telle est l'espece de *camphre* que les Hollandois nous apportent des Indes. Ils ont seuls l'art de le raffiner en grand; et quoique *Pomet*, *Lemery* et M. *Geoffroy* nous en aient donné le procédé, on a été toujours fort indécis sur la méthode que les Hollandois emploient pour y parvenir. L'opinion la plus commune et la plus reçue, est que l'état où nous recevons le *camphre purifié*, est un effet de la fusion, et cette opinion est fondée sur ce que les huiles essentielles concretes (comme est le *camphre*) ne peuvent se fondre qu'à un degré de chaleur semblable à celui de l'eau bouillante, et qu'elles se décomposent à un degré plus fort, tel qu'il seroit nécessaire pour opérer la sublimation du *camphre*; que le *camphre*, en se refroidissant, prenoit la forme du fond intérieur du vase où il s'étoit liquéfié. Aussi, disoit-on, *le camphre purifié a dû conserver la figure du pontis de la bouteille.*

Cet objet excita ma curiosité dans un de mes voyages en Hollande. J'entrai dans un laboratoire à raffinerie de *camphre*, et je vins à bout de découvrir une grande partie de l'appareil nécessaire à l'opération. Un corps de fourneaux à hauteur d'appui, pourvu d'un grand

nombre de capsules garnies de sable et d'autant de bouteilles à cul plat, sous des couvercles de fer étamé, un feu de tourbe très-gradué, joints à plusieurs autres circonstances, me firent soupçonner que le raffinage du *camphre* se faisoit par sublimation. La forme des pains de *camphre*, concave d'un côté et convexe de l'autre, avec un ombilic semblable à celui qu'on observe dans les pains de sel ammoniac sublimé, ne favorisoit pas l'idée de la seule fusion. Ainsi je me persuadai que le *camphre* purifié étoit sublimé.

De retour à Paris, je voulus m'assurer si mon soupçon étoit fondé, et j'ai fait à ce sujet plusieurs expériences sur divers *camphres* bruts, tant du Japon que de Borneo, etc. De ce travail, dont j'ai rendu compte en 1761 à l'Académie Royale des Sciences, il résulte: 1.° Que l'axiome adopté le plus généralement, que le *camphre* chauffé au degré de l'eau bouillante, et même au-dessus, ne peut se sublimer sans se décomposer, doit souffrir quelque exception: 2.° Que pour parvenir à la sublimation du *camphre* (qui est sa purification), le feu doit être gradué et assez violent: 3.° Que l'usage d'un vase de verre vert convient moins pour cette opération que le verre blanchâtre, et que ces vases ou bouteilles de verre n'ont point leur fond intérieur convexe, ainsi qu'on le disoit; il est au contraire très-plat: 4.° Que l'usage des couvercles est de faire la fonction d'un réverbere, qui, conservant et réfléchissant la chaleur, accélere la fusion du *camphre*, étant nécessaire à sa purification et à sa sublimation: 5.° Que le contact de l'air extérieur bien ménagé, contribue à faciliter l'opération: le truité ou le trézalé qu'on observe sur les parties extérieures des pains de *camphre*, ne provient que d'un refroidissement subit ou très-prompt à l'instant où l'on retire les bouteilles du bain de sable encore chaud, et qu'on les expose à l'air libre; alors on entend un cliquetis qui produit des lignes ou des raies en tout sens, comme le feroit un coup de marteau sur un morceau de cristal ou d'eau convertie en glace: 6.° Que le *camphre* brut du Japon ne perd que peu ou point de son poids étant mis seul sur le feu dans un vase sublimatoire; mais qu'étant mêlé avec le même *camphre* purifié, il déchet

d'un septieme : le *camphre* purifié au contraire, étant mis seul à sublimer, ne diminue point ; tandis que le *camphre* brut de Bornéo perd un vingtieme de son poids : 7.° Que la partie du pain de *camphre* qui touche immédiatement à la pointe du bouchon (qui est fait de coton), au bas intérieur du goulot de la bouteille, et même l'incruste, est communément poreuse, sans consistance, et d'un gris roussâtre : pour obtenir ces pains, on casse les bouteilles à l'aide d'un petit marteau, ensuite on prend un instrument de fer dont la partie tranchante est cambrée, on pare les superficies de chaque pain, notamment celles du côté du verre ; et pour parvenir à retirer tout le coton, on en arrache une partie au moyen des doigts, et l'on en obtient le reste en taillant et perçant la masse de part en part avec le même instrument de fer, de maniere à faire un trou qui y reste, et qu'on observe au centre des pains de *camphre* : 8.° Enfin, que la maniere de purifier le *camphre* telle que je l'ai exécutée, n'est pas aussi compliquée que celle qu'on lit dans les Auteurs, et notamment dans la *Dissertation* de M. *Jean-Frédéric Gronovius*, qui est insérée dans la *Matiere Médicale* de M. *Geoffroy*, et qu'il seroit peut-être difficile de répéter. Néanmoins toutes ces especes de *camphre* exposées à l'air, s'y sont totalement dissipées à la longue, et m'ont entiérement convaincu que le *camphre* est une substance toute particuliere, et qui a des caracteres qui la distinguent de tous les autres corps du regne végétal.

On retire aussi du *camphre*, du *thim*, du *romarin*, des *lauriers*, de l'*aurone*, de la *lavande*, de la *sauge*, et de presque toutes les *labiées* (Consultez *Cartheuser*), même de l'écorce et de la racine du *cannelier*, des racines de *zédoaire*, de la *menthe*, du *jonc odorant* de l'Arabie et de Perse. *Voyez* ces mots.

Le *camphre* est calmant, sédatif, antiputride et résolutif : il réussit merveilleusement dans les affections du genre nerveux ; il est aussi d'un très-grand secours dans les maladies contagieuses et inflammatoires du bétail ; il est, selon M. *Bourgeois*, très-recommandable dans les fievres malignes et putrides, accompagnées de délire et d'insomnie ; on en donne deux grains avec vingt

grains de nitre de trois heures en trois heures, avec le plus grand succès, dans une once d'eau de tilleul. Quelques personnes prétendent que le *camphre* détruit les feux de l'amour; et l'on dit même que son odeur rend les hommes impuissans (*Camphora per nares castrat odore mares*); mais il est certain que les gens qui travaillent continuellement sur le *camphre*, n'ont jamais rien éprouvé de semblable. Il n'en est pas moins vrai que les émanations du *camphre* parcourent un espace dont les limites sont fort éloignées, puisqu'on le sent de fort loin, et qu'il est si volatil, qu'il s'évapore entiérement à l'air. Il impregne donc l'air facilement de sa propre substance. Si l'on jette du *camphre* dans un bassin sur de l'eau-devie, qu'on les fasse bouillir jusqu'à leur entiere évaporation dans quelque lieu étroit et bien fermé, et qu'on y entre ensuite avec un flambeau allumé, tout cet air renfermé prend feu sur le champ, et paroît comme un éclair, sans incommoder les spectateurs ni endommager le bâtiment.

CAMPHRÉE de Montpellier, *Camphorata Monspeliensis*, J. B.; *et hirsuta*, C. B. Pin. 486. *Camphorosma Monspeliaca*, Linn. 178. Plante ou sous-arbrisseau qui croît aux lieux sablonneux de l'Espagne, de la Tartarie, du Languedoc et de la Provence; sa racine est vivace et ligneuse; ses tiges sont nombreuses, un peu grosses, hautes d'un pied ou environ, ligneuses, cylindriques, rameuses, comme velues et blanchâtres, garnies de nœuds placés alternativement, de chacun desquels sortent beaucoup de petites feuilles étroites, un peu rudes et velues, entassées et médiocrement roides, d'une odeur aromatique, et qui approche un peu du camphre lorsqu'on les frotte entre les doigts, d'une saveur un peu âcre. Cette plante fleurit aux mois d'Août et de Septembre; sa fleur est un petit vase herbeux sans pétales; elle a quatre étamines garnies de sommets de couleur de rose; le calice est persistant, échancré en quatre parties; le fruit est une capsule environnée par le calice, et qui contient une petite graine noire, luisante et arrondie.

La *camphrée* est vulnéraire, apéritive, céphalique, sudorifique, et elle excite les regles: elle est fort en

usage à Montpellier pour les hydropisies ; on la prend en guise de thé : il faut la faire infuser avec précaution. On en met une demi-once sur une pinte d'eau ou de vin blanc ; on choisit les brins les plus tendres, les plus déliés comme étant les plus aromatiques, et on rejette le reste. Cette plante est d'autant meilleure, qu'elle est plus récente ; cependant elle se conserve très-bien une année entiere. On l'emploie encore avec les plus grands succès dans l'asthme, sur-tout si l'on joint à cette tisane, qu'il faut prendre dans l'accès ou avant l'accès, cinq ou six gouttes d'essence de *vipere ;* et autant de *laudanum.*

Linnæus fait mention de plusieurs autres *camphrées ;* savoir : Celle *à feuilles aiguës* de la Tartarie et d'Italie ; celle *à feuilles glabres* de la Suisse ; celle *à peduncules ensiformes et dilatés* de l'Arabie. M. *Linnæus* fils cite une *camphrée à paillettes* du Cap de Bonne-Espérance.

CAMPHUR. Sous ce nom, les Anciens ont désigné un animal d'Arabie et d'Éthiopie, une *licorne terrestre*, une espece d'*âne sauvage*, portant une corne unique, posée au milieu du front. Cet animal est inconnu, ou mal décrit, et même fabuleux. On en peut dire autant du *bréhis.* Voyez *ce mot.*

CAMPULOTE, *Campulotus.* Nom donné par M. *Guettard* aux *tuyaux de mer* en tire-bourre ou villebrequin ; les spires en sont plus ou moins régulieres.

CANADE, *Gasterosteus Canadus*, Linn. Poisson du genre du *Gastré ;* on le trouve dans les mers de la Caroline. Selon *Linnæus*, ce poisson a le corps oblong ; la premiere nageoire dorsale est garnie de huit rayons, tous épineux ; la seconde en a trente-trois ; les pectorales en ont chacune deux ; les abdominales, sept ; celle de l'anus en a vingt-six, dont aucun n'est épineux ; cette nageoire est comme échancrée ; celle de la queue est à deux lobes, et garnie de vingt rayons.

CANAL DE MER ou PAS. *Voyez* DÉTROIT. On dit *Canal de Mosambique*, *Canal de Bahama* et *Détroit de Babelmandel.* Celui de *Bahama* est dans le Nouveau Monde, le *canal* où l'eau de la mer a le plus de rapidité.

CANANG, *Uvaria.* Selon M. *le Chevalier de la Marck*, c'est un genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des *Anones*, qui a beaucoup de rapports

avec le *corossol*, *etc.* et qui comprend des arbres et des arbrisseaux exotiques, dont les feuilles sont simples et alternes; les étamines très-nombreuses; il y a six pétales : les fruits viennent en grand nombre ensemble de la même fleur, attachés à un réceptacle commun; ils contiennent une à six semences.

CANANG odorant, *Cananga*, Rumph. Amb. *Arbor sanguisan*, Raj. Supp. Luz. 83. Les fleurs sont verdâtres ou jaunâtres, et ont une odeur forte, mais très-agréable; dans cette espece, les pétales sont presque linéaires, très-pointus, et longs d'un pouce et demi. Cet arbre croît naturellement dans les Moluques, dans l'Isle de Java et à la Chine. On le cultive dans les bourgs, près des maisons, à cause de l'odeur agréable que répandent au loin ses fleurs. Les Indiens mettent ses fleurs dans leurs appartemens, dans leurs habits et dans la pommade dont ils se servent, afin de leur communiquer une bonne odeur.

CANANG *aromatique*, vulgairement *Poivre d'Ethiopie*. Voyez *ce mot*.

CANANG *sarmenteux* des Indes Orientales, *Uvaria Zeylanica*, Linn. *Narum-panel*, Rheed. Mal. *Funis musarius*, Rumph. Amb. C'est un arbrisseau sarmenteux et grimpant; ses fleurs, d'abord jaunes, deviennent d'un rouge de sang, et sont enduites d'un suc visqueux qui en découle; les fruits sont d'un jaune rougeâtre, et d'un goût d'abricot; son écorce et ses feuilles sont aromatiques.

CANANG monosperme, *Canangua ouregou*, Aublet. C'est un arbre qui s'éleve à cinquante pieds et plus, sur deux pieds de diametre; il croît dans les grandes forêts de la Guiane; ses plus grandes feuilles ont dix pouces de longueur, sur une largeur de trois pouces et demi.

CANANG à feuilles longues, *Uvaria longifolia*, Sonner. C'est un arbre fort grand et très-droit, ce qui lui a fait donner le nom *d'arbre de mâture*; ses feuilles sont longues de sept à huit pouces, larges d'un peu plus d'un pouce par leur base. M. *Sonnerat* a observé cet arbre à la Côte de Coromandel; comme il donne beaucoup d'ombrage, on en fait des allées aux environs de Pondichery.

Il y a encore quelques autres especes de *canangs*, mais peu connues. On distingue cependant le *canang à trois pétales* des Moluques ; et le *canang* du Japon, *Uvaria Japonica*, Linn. *Futo-kadsura*, Jap.

CANARD, *Anas.* Sous ce nom générique nous parlerons des *canards* tant sauvages que domestiques, et des *canards*, soit de mer, soit de riviere, etc. On trouvera également dans cet article les oiseaux étrangers qui ont des noms françois, tels que le *canard de Madagascar*, le *canard à crête noire*, le *canard de Barbarie* ou *cane de Guinée*, *etc.* Quant au *cygne* et à l'*oie* que plusieurs Ornithologistes avoient rangés sous le nom générique précédent, nous en parlerons séparément. *Voyez* chacun de ces *mots.* Le caractere du *canard* est d'avoir quatre doigts, savoir, trois antérieurs joints ensemble par des membranes entieres, et le doigt postérieur séparé ; le bec est denticulé comme une lime, convexe en dessus, plane en dessous, plus large qu'épais ; (l'*oie*, au contraire, l'a plus épais que large,) le bout du bec onguiculé et obtus ; et ce bec varie de forme, ainsi que la couleur du plumage, suivant l'espece.

CANARDS domestiques.

Le CANARD DOMESTIQUE, *pl. enl.* 776, le mâle ; 777, la femelle ; en latin, *Anas domestica*, est très-privé, quoiqu'il vienne originairement d'œuf de *canard* sauvage. Ces deux races sont certainement de la même espece, issues de la même souche ; et il naît de leur union un produit fécond.

Le mâle de la race domestique, et qui est le *canard* proprement dit, ou le *malard* des Normands, est un peu plus gros que la femelle, du volume d'une poule : son envergure a près de trois pieds ; il pese depuis deux livres jusqu'à trois, et a toujours au-dessus du croupion quelques plumes frisées ou retournées en rond. Les couleurs de son plumage sont belles, ordinairement brillantes et variées ; la tête, la gorge, et environ la premiere moitié du cou sont d'un vert brillant, changeant en violet : au-dessous de cette couleur est une zone étroite qui forme un collier blanc ;

le bas du devant du cou et la poitrine sont d'un marron très-foncé ; la partie supérieure du corps est rayée en zigzag, de gris-blanc et de cendré-brun ; le croupion est d'un noir changeant en vert foncé ; l'aile traversée par une large bande d'un violet chatoyant le vert-doré ; au-dessus est une bande blanche, mais bien plus étroite. La femelle, appelée *cane* ou *boure*, est communément grisâtre, variée de brun. Les plumes principales des ailes sont au nombre de vingt-quatre : outre que les six premieres varient plus ou moins en couleur, elles sont encore recouvertes d'autres plumes plus courtes : la queue est composée de vingt plumes, et est pointue à l'extrémité ; les quatre du milieu sont d'un noir verdâtre, et recourbées en demi-cercle vers la partie supérieure ; les latérales sont d'un gris-brun, bordées de blanc. Le *canard* a les jambes plus courtes que le corps, et un bec d'un jaune-vert, (rougeâtre chez la femelle,) large, terminé par une espece de croc ou de clou : la couleur des pattes ou doigts qui sont unis par une membrane, ainsi que celle des jambes, est orangée ; les ongles des trois doigts antérieurs noirâtres, et celui du doigt postérieur rougeâtre : sa marche paroît gênée ; il s'éleve peu de terre pour voler. Telle est la couleur la plus commune chez les *canards* domestiques, et la plus constante dans l'espece sauvage.

Cet oiseau, devenu domestique, est d'une grande ressource à la campagne, et de peu de dépense : il vit et se multiplie au milieu de nos habitations ; il se nourrit de racines, de plantes aquatiques, de vers et d'autres insectes qu'il trouve : on appelle ce *canard* le *barboteux*, parce qu'il se vautre dans les lieux bourbeux, dans les ruisseaux, aux bords des étangs et des marais où il trempe son bec pour y trouver sa nourriture. Il est si vorace et si glouton qu'il se met quelquefois en besogne pour avaler un poisson ou une grenouille entiere ; mais souvent il en est étranglé : il ne se croit pas rassasié, qu'il ne soit contraint de rejeter une partie de ce qu'il a avalé. (On trouve *à l'article* OISEAU, des détails curieux sur le suc gastrique et le ventricule musculeux du *canard*.) On doit être attentif à ce que les eaux où vont ces bipedes

nageurs, ne contiennent pas des sangsues, qui font périr les jeunes, en s'attachant à leurs pieds. La *cane* pond de deux en deux jours, et dépose dix, quinze ou vingt œufs, aussi gros que ceux des poules, assez bons a manger, et qui ont la coquille un peu plus épaisse, d'une couleur blanchâtre, teinte de vert mêlé de bleu. Le jaune qu'on trouve dans ces œufs est gros et rougeâtre; un seul mâle suffit à trois femelles, qu'il s'approprie, qu'il conduit et protege; l'incubation est de vingt-huit à trente jours. Les nouveaux nés portent le nom de *bourets*.

La chair du *canard* est plus ou moins estimée: il y a des estomacs qui la digerent difficilement et qui la trouvent pesante. Le cri naturel ou le ramage de cet oiseau exprime assez bien *can-cane;* d'où l'on prétend que l'on a formé son nom de *canard*.

Il est inutile de faire l'énumération de la variété des *canards* domestiques; les variétés les plus frappantes, et qui s'éloignent le plus de la race primitive, sont les *canards à plumage tout blanc*, ceux à *bec courbé*, *Anas curvirostro*, dont la livrée varie comme celle des *canards* ordinaires, et qui n'en different que parce qu'ils ont le bec tors et courbé en bas; enfin, les *canards huppés*, *Anas domestica cirrhata*; dont il y en a de différent plumage, de tout blancs, et dont l'attribut est une petite touffe de duvet en forme de huppe sur le sommet de la tête.

La mue des *canards* est très-prompte, elle s'opere quelquefois en une seule nuit; chez le mâle, c'est après la pariade; et chez la femelle, c'est après la couvée: ceci paroît indiquer que la mue est l'effet de l'épuisement, du moins pour ces oiseaux.

CANARDS sauvages, (*Anas fera*).

Ceux qui étudient les oiseaux reconnoissent autant de différence entre les *canards* privés et les sauvages, qu'il y en a entre les *oies* domestiques et les sauvages. A l'égard des couleurs, nous avons désigné celles qui sont, en général, aussi constantes dans les *canards sauvages*, qu'elles sont communément variées dans les domestiques.

Entre les oiseaux désignés plus ou moins véritablement sous le nom de *canards sauvages*, les uns fréquentent les eaux douces d'étangs, de lacs, et particuliérement de rivieres : ce qui les fait appeler *oiseaux de riviere :* tels sont le *canard sauvage ordinaire*, le *canard à large bec* et *à ailes bigarrées*, le *canard à mouches*, le *canard à queue pointue en fer de pique*, la *sarcelle*, *etc.* Les autres semblent se plaire davantage dans les eaux salées ; aussi ne quittent-ils guere les lieux maritimes, parce qu'ils y trouvent leur principale nourriture : tels sont l'*eidredon* appelé improprement *canard à duvet*, la *macreuse*, le *canard aux yeux d'or*, le *canard à bec large* et arrondi en forme de bouclier, le *canard crêté* appelé *morillon*, le *canard à queue d'hirondelle*, *etc.*

CANARDS de Riviere.

CANARD SAUVAGE ordinaire, PETIT CANARD DE RIVIERE A COLLIER : *Boschas, anas torquata minor, aut Anas sylvestris vera.* Cet oiseau a un grand rapport avec le *canard* privé ou domestique ; il est de passage et va par troupes pendant l'hiver ; il commence à arriver à la mi-Octobre, dans nos contrées, par petites bandes, qui sont bientôt suivies de troupes plus nombreuses ; ils viennent des régions les plus Septentrionales de l'Europe, telle que la Sibérie, la Laponie, le Spitzberg ; la troupe dans les airs est disposée en deux colonnes : celui qui est placé à la tête fend l'air, et facilite le vol des deux colonnes qui le suivent ; fatigué, il va se placer à la queue d'une colonne : celui qui étoit placé derriere lui, prend sa place, fend l'air le premier. Chacun à son tour devient ainsi le conducteur. Les *canards sauvages* passent la plus grande partie du jour sur les eaux, loin du rivage : ils s'y reposent, et on les voit souvent la tête sous l'une de leurs ailes, dans l'attitude d'un oiseau qui dort ; ils ne s'écartent des étangs qu'autant qu'on leur donne la chasse, ou qu'ils sont poursuivis par des oiseaux de proie ; mais dès que le soleil est couché, ils quittent les eaux pour aller pâturer dans les prairies et les terres ensemencées ; lorsque les eaux dormantes

sont gelées, ils se réfugient sur les eaux coulantes; si la terre est couverte de neige, ils s'approchent des lisieres des bois, et ils y cherchent des glands; si le froid devient trop rigoureux, ils s'éloignent pour passer en des contrées plus tempérées; c'est ordinairement de nuit qu'ils voyagent. Lorsque les froids sont passés, ces *canards* partent, mais en petites bandes, quelquefois par couples, et retournent dans leur climat natal, où ils passent l'été pour y propager leur espece en sureté dans les joncs et les roseaux des marais immenses dont ces terres sont couvertes. Il en reste toujours quelques-uns dans nos pays. C'est au printemps que, parmi ces traîneurs, le mâle suit la femelle; alors ils marchent par paires; le mâle paroît s'occuper du soin de rechercher et de découvrir un lieu propre à poser le nid; c'est ordinairement une touffe de joncs isolée au milieu du marais: la femelle lui donne la forme convenable, en arrangeant, en pliant et en coupant les joncs. Cependant on trouve aussi quelquefois des nids sur des troncs d'arbres mutilés, et sur des amas de paille dans les terres labourées, même dans les bruyeres; la femelle garnit l'intérieur du nid du duvet qu'elle s'arrache, et elle en couvre les œufs toutes les fois qu'elle les quitte; elle ne revient à son nid qu'avec la précaution de s'abattre à cent pas au moins, et de le regagner en suivant une route tortueuse; la ponte est depuis dix jusqu'à seize et dix-huit œufs; ils sont d'un blanc verdâtre; l'incubation est de trente jours; pendant ce temps, le mâle veille près du nid, accompagne sa femelle à la picorée et la défend de la poursuite des autres mâles; le lendemain que les petits sont nés, la mere descend du nid, les appelle et les conduit à l'eau; si le nid est trop élevé, elles les emporte, à son bec, l'un après l'autre; ils sont longtemps couverts d'un duvet jaunâtre; ils ne commencent guere à voler qu'à trois mois. Les jeunes se nomment *canards halebrands*, ou *canetons sauvages*, (*anaticula*); la chair de ces *canards* est très-bonne, cependant moins délicate que celle du *canard de riviere* de la Louisiane, car l'espece du *canard sauvage* se retrouve au Nord de l'Amérique.

On compte aussi dans l'espece de *canard sauvage* quelques variétés ; il y a : Le *grand canard sauvage ;* on en trouve de noirs, de couleur de suie, de gris, de tachetés.

Il n'y a peut-être pas d'oiseau plus difficile à approcher, plus rusé, qui se méfie davantage des piéges, que le *canard sauvage ;* mais comme sa chair est un manger très-estimé, on a imaginé un grand nombre de moyens pour surprendre et s'emparer de ces oiseaux. On tue ces *canards sauvages* au fusil dans les grandes pieces d'eau ; on les y prend aussi avec des hameçons amorcés et attachés à une ficelle fixe ; d'autres fois on en prend, et en très-grand nombre, par le moyen des *canards domestiques*, auxquels on a coupé les plumes du vol. On donne à ces *canards* privés, le nom de *canards traîtres* ou *appelans*, parce que leur cri invite les *canards sauvages* à s'abattre, etc. On appelle les pieces d'eau ou étangs, qu'on emploie à cet usage, des *canardieres*.

CANARD DE RIVIERE GOBBE-MOUCHE, *Anas muscaria.* Cet oiseau est ainsi nommé de l'espece de nourriture qu'il attrape sur la surface des eaux ; en marchant il suspend ses pas pour attraper les mouches, et la nuit il pousse un cri semblable à celui d'un homme qui s'attriste ; ce *canard* a les pieds jaunes, les doigts et la membrane jaune noirâtre, le bec jaune et dentelé : son plumage est communément magnifique, de différentes couleurs, noir, vert clair mêlé de couleur de feu, blanc et de couleur de belette, confondues ensemble dans des endroits, séparées dans d'autres : c'est un très-bel oiseau. La *cane mouche* est de cette espece.

CANARD DE RIVIERE dit SARCELLE. *Voyez ce mot.* On donne encore ce nom quelquefois à un petit *canard*, dont le plumage de la tête est roux comme le poil du renard ou de la belette : il a beaucoup de ressemblance avec la *sarcelle* proprement dite. Quand il est un peu roux, on l'appelle *canard de riviere roux.*

CANARD HUPPÉ JAUNE ou CANARD DE MARSILLY, *Anas cristata flavescens.* Il a quelquefois un pied de long ; le bec très-rouge ; le front élevé, garni de plumes molles et d'un beau jaune, qui descendent sur

le bec ; le cou, la poitrine, la queue d'un gris bleuâtre ; les jambes blanches, et les pieds d'un beau pourpre : quelques-uns l'appellent *sarcelle huppée*.

CANARD ÉTOILÉ, *Anas stellata*. La singularité de ce *canard* consiste en ce que ses yeux sont environnés d'une tache ovale et noire, placée très-haut, et que son dos est constamment couvert d'une étoile blanche : quelques Ornithologistes rangent dans cette classe le *canard blanc*, *Anas albella* : mais *Klein* pense que ce n'est qu'un *plongeon du Rhin*.

CANARD A TÊTE ROUSSE OU CANE PÉNELOPE ; c'est le *Millouin*. Voyez *ce mot*.

CANE PÉTIERE appelée improprement *canard de pré de France*, et par quelques-uns *cane pétrotte*, *cane pétrace*, *Anas campestris et pratensis Gallica*. Cet oiseau est particulier à la France ; il est de la grosseur d'un faisan, et vit de graines, de fourmis, d'escarbots, de petites mouches et du blé en vert : sa chair est aussi délicate que celle du faisan : cet animal n'est point un *canard*, et nous croyons avec *Belon*, que c'est une petite espece d'*outarde*. Voyez *à la suite du mot* OUTARDE.

Le *canard* appelé *souchet* ou le *rouge* ; c'est le *canard d'Amérique au grand bec*, de *Catesby*. Voyez SOUCHET.

OISEAUX appelés par quelques-uns CANARDS DE MER.

LE CANARD COLIN OU GRISARD, ou CANARD de *Belon*, *Larus gavia major*. Cet oiseau est le *Goëland varié*. Voyez *ce mot*.

CANARD A DUVET OU A PLUMES MOLLES, OU DE SAINT-CUTBERT, OU CANARD DE L'ISLE DE FARNE ET D'ISLANDE, *Anas Farnensis, plumis mollissimis*. Cet oiseau est l'*Eidredon* ou l'*Eider* des Danois, *pl. enl.* 209, le mâle ; 208, la femelle : c'est l'*Oie à duvet* proprement dite, et dont le duvet chaud et léger est appelé *édredon* ou *eiderdon*, par les François, et par corruption *aigledon*. Cet oiseau aquatique, du même genre que l'*Oie*, se trouve au Nord des deux Continens ; ils ne different que par quelques nuances du plumage : nous ne parlerons que de l'*eider* d'Europe.

L'*eider* n'est pas si gros que l'*oie commune*, mais il

est plus grand que le *canard vulgaire*. Son envergure est de deux pieds huit pouces ; son bec est court, le milieu en est rouge, le bout noir, plus cylindrique et plus pointu que dans nos *canards domestiques*, et terminé par un crochet qui ne joint pas en cet endroit la mâchoire inférieure. Ce bec est dentelé sur les côtés : il a dans le milieu deux trous oblongs qui servent à la respiration. On distingue le mâle à la couleur du plumage : il a le sommet de la tête d'un noir de velours qui se prolonge par le moyen de plumes très-courtes, en trois traits, dont un s'avance sur le milieu du bec, et les deux latéraux sur ses côtés, jusque près des narines ; ce même noir s'étend sur le derriere de la tête, et y forme deux bandes séparées par une raie blanche et étroite ; le derriere du cou est d'un vert-pomme fort clair ; le ventre et le milieu du croupion sont d'un beau noir ; les grandes couvertures des ailes sont noirâtres, ainsi que les pennes de la queue ; le reste du plumage est blanc ; la partie nue des jambes, les pieds, les doigts, leurs membranes et les ongles sont noirâtres. La femelle est assez de la couleur du faisan bruyant ; elle a le ventre brun : on l'appelle quelquefois *faisan de mer*.

Dans cette sorte d'oiseau uniquement, et tant mâles que femelles, l'estomac est garni de plumes ou d'une sorte de duvet très-doux, très-moëlleux, fort léger, fort chaud et très-recherché pour les lits : ce duvet a encore un avantage très-précieux, c'est qu'il a beaucoup d'élasticité et est très-durable ; en un mot, il l'emporte par tous ces avantages, sur tous les autres duvets. L'oiseau s'arrache ce duvet dans le temps qu'il couve ses œufs ; il en garnit l'intérieur de son nid dans la vue de conserver une chaleur propre aux petits qui en doivent éclore. Son nid est fait de mousse.

Cet oiseau, que l'on regarde comme une espece d'*oie*, et qu'on appelle *oie à duvet*, *Anser lanuginosus* ; cet oiseau, dis-je, habite les lieux maritimes ; on voit des *eiders*, en Gothland, qui font leur nid au pied du genévrier dans les rochers, et y pondent ; on en trouve aussi dans les Isles de Feroë, et particuliérement dans les rochers de l'Islande, ce qui le fait encore appeler *canard d'Islande* ; aussi les Islandois ne par-

viennent à ces nids qu'avec beaucoup de risque, parce qu'il faut y descendre avec des cordes. Ceux qui sont voisins des pays sablonneux de ces petites Isles où cette espece d'oiseaux est encore abondante, ne manquent pas d'en rechercher beaucoup les nids immédiatement après le départ des petits, et d'en ôter avec précaution ce tendre et précieux duvet, que nous appelons *édredon :* l'on a soin, si la femelle est encore sur son nid, de l'éloigner sans l'effrayer trop précipitamment; car alors elle lâche sa fiente sur le duvet, le salit, et il faut beaucoup de soins pour le nettoyer et le faire sécher sur des claies. Les plumes à duvet qu'on arrache de ces *oies*, dans tout autre temps, ne sont pas si estimées.

Anderson dit, que non-seulement cet oiseau est naturellement très-fécond, mais qu'on peut encore augmenter sa fécondité en plantant dans son nid un bâton d'environ un pied de haut; par ce moyen, dit-il, l'oiseau ne cesse de pondre jusqu'à ce que ses œufs aient couvert la pointe du bâton, et qu'il puisse se coucher dessus pour les couver. Les Habitans de l'Islande ont long-temps pratiqué cette manœuvre pour avoir une plus grande quantité de ces œufs dont le goût est des plus exquis; mais ce moyen de faire produire à l'oiseau une ponte surabondante, affoiblit l'animal au point de le faire mourir.

M. *Bruniche*, savant Danois, a donné, en 1763, une Dissertation avec figures sur l'*eider :* aujourd'hui les Islandois veillent avec un grand intérêt à la conservation et à la reproduction de cet oiseau, à cause du profit qu'ils retirent des œufs et du duvet. Ils forment de petites isles solitaires et tranquilles, pour leur procurer une retraite agréable; c'est une propriété certaine et constante. Ils parviennent même à les rendre familiers au point que ces animaux s'établissent autour de leur habitation. La femelle y construit son nid, le tapisse de son duvet et y pond cinq à six œufs oblongs et d'un vert foncé. Si on se contente de retirer le nid avant le terme de l'incubation, la femelle, sans se décourager, en construit un autre, se dépouille encore une fois, garnit son nid, fait une nouvelle ponte (qui n'est plus que de trois œufs) dont l'Islandois

profite. Si l'on retire encore ce nid, elle en construit un troisieme, et y pond ; mais le duvet de celui-ci est fourni par le mâle. Le propriétaire éclairé sur ses intérêts, respecte cette troisieme et derniere couvée, qui n'est ordinairement que de deux œufs, bien sûr que l'année suivante la nouvelle famille y établira son domicile, et fournira à son tour une abondante récolte. Les petits *eiders* éclos et en campagne, on recueille le duvet de cette derniere couvée ; il est blanc : c'est celui du mâle. Celui de la femelle est gris et est moins estimé.

Comme dans l'espece de l'*eider*, il y a plus de mâles que de femelles, les premiers se combattent avec acharnement dans le temps de la pariade. M. *Bruniche* dit que la femelle transporte les petits à la mer d'un vol doux, peu d'heures après leur naissance, les tenant placés sur son dos ; dès-lors le mâle, qui avoit fait sentinelle autour du nid pendant l'incubation, quitte sa famille, et les meres seules en prennent soin ; elles ne reviennent plus à terre, et se tiennent constamment sur l'eau qu'elles battent incessamment pour faire monter du fond les insectes et les plus petits coquillages dont se nourrissent les petits, qui ne peuvent encore plonger. Tous les petits *eiders* sont couverts d'un duvet noirâtre, et les mâles ne prennent un plumage décidé qu'à trois ans ; le développement de celui des femelles est moins lent, et elles sont aussi plutôt fécondes. Les *eiders* adultes poursuivent avec beaucoup de vivacité le poisson, en plongeant très-profondément ; ils se nourrissent aussi de différens coquillages. On trouve de ces oiseaux jusqu'au Spitzberg, et dans le point opposé jusqu'aux Isles Kerago et Kona, près des Côtes d'Ecosse.

Le *gerfaut* fournit aussi un duvet fort fin, très-léger et très-chaud, que des Marchands vendent pour le véritable *édredon* ; on le tire du cou, du ventre et de dessous les ailes. L'*eider* se trouve aussi dans le Canada ; car depuis quelque temps l'on nous envoie de ce pays une grande quantité d'*aigledon*, c'est-à-dire d'*édredon*. Le véritable *édredon* n'est en usage en France que depuis la fin du dix-septieme siecle.

CANARD A BEC ÉTROIT de quelques-uns. C'est le *Fou*. Voyez *ce mot*.

CANARD DE MER A CRÊTE NOIRE, *Anas marina cristata nigra.* Cette sorte de *canard*, qui n'habite que les rivages de la mer, est regardée comme une espece de petit *plongeon ;* son corps est court, large, un peu aplati ; il a derriere la tête une crête qui pend de la longueur d'un pouce et demi : tout le reste de la partie supérieure de son corps est d'un brun noirâtre ; son ventre est blanc, et il a sur les ailes une raie transversale blanche ; ses doigts sont longs.

CANARD DE MER NOIR, *Anas nigra.* On en connoît de deux especes, l'une grande, l'autre petite, qui est la *Macreuse*, Voyez *ce mot.* Le grand *canard de mer noir*, est plus grand que le *canard* vulgaire.

LE CANARD TACHETÉ DE NOIR ET DE BLANC, est, selon *Klein* et quelques autres Observateurs, un oiseau fort joli dont on connoît deux especes, l'une sous le nom de *sargon*, en latin *Clangula*, et l'autre est le *Quattr'occhi* des Italiens, ou le *Garrot* (*Platyrhyncos mas*,) pl. enl. 482 : ces *canards* sont plus petits que le *canard* ordinaire. Il fréquente nos étangs en hiver et se retire au printemps vers le Nord : il niche en Suede dans le creux des arbres. Le *sargon* a la tête d'un bleu verdâtre et d'un noir qui chatoie le pourpre. Le *quattr'occhi* a une tache blanche sur les joues et proche du bec. A l'égard du *canard quatre ailes*, Voyez QUATRE AILES.

GRAND CANARD A LARGE BEC ou CANARD DES ALLEMANDS, *Anas clypeata Germanorum.* C'est un très-bel oiseau qu'on trouve dans toute l'étendue de la Suede, du Groënland, de l'Isle de la mer Baltique, et notamment en Allemagne. Il est plus petit que le *canard* domestique : il a la moitié de la tête, du cou, et des petites ailes, d'un beau bleu ; le milieu des grandes plumes est d'un vert luisant ; le reste de la poitrine et du ventre est rouge jusqu'au croupion, le dessous de l'anus est noir. Ce *canard* semble être le même que le *canard de l'Amérique au large bec.*

Le *canard arctique* est une espece de *mouette.* Voyez *ce mot.*

La *cane de mer*, ou la *cane au collier blanc* de *Belon*, est le *Cravant.* Voyez *ce mot.*

Autres Canards étrangers.

Canard musqué, *Anas moschata*, planch. enl. 989. *Grosse Cane de Guinée*, de *Belon*, vulgairement *Canard d'Inde*, *Canard de Barbarie*, *Cane de Guinée ;* par quelques-uns, *Cane de Libye*, *Cane du Caire*, *Canard de Turquie*, *Canard de Moscovie.* C'est, selon *Ray*, la plus grande espece de *canard* qui soit connue ; sa longueur est de deux pieds un pouce, et son envergure de trois pieds moins un pouce. Les noms par lesquels on a coutume de désigner ce *canard*, semblent indiquer qu'il est originaire des Côtes d'Afrique ; cependant les Voyageurs n'en font pas mention, et on le trouve en grand nombre dans les savannes noyées de la Guiane ; les Européens établis dans ces cantons, l'ont nommé *canard-franc ;* et il est probable que cet oiseau, si répandu aujourd'hui en Europe, est originaire de cette contrée de l'Amérique, et qu'il nous fut apporté du temps de *Belon.* Il s'est habitué à notre climat, et perpétué dans les basses-cours où il multiplie facilement. Les Seigneurs Suédois en ont toujours dans leurs ménageries, et ces *canards* ont pris à Dantzig, depuis long-temps, une espece de droit de bourgeoisie, tant il y en a. Ils sont seulement un peu moins gros que dans leur pays natal.

Le plumage, dessus le corps, est d'un noir lustré, à reflets partie verdâtres et partie rougeâtres ; sur les ailes une large bande transversale blanche ; autour des yeux une peau nue, semée de papilles d'un rouge fort vif ; elle couvre la plus grande partie des joues, s'étend derriere les yeux et forme une caroncule sur la racine du bec ; les plumes du sommet de la tête et du haut du derriere du cou sont prolongées, étroites, et un peu contournées ; elles forment une huppe ; le bec est rouge, large, court, barré de bandes noirâtres ; la partie nue des jambes, les pieds, les doigts et leurs membranes sont rouges, les ongles blanchâtres. La femelle de ce *canard* n'a point de huppe, et son plumage est brun noirâtre. Dans l'état de domesticité, quelques individus de cette espece, sont devenus entiérement blancs. Dans l'état de liberté, ces *canards*

nichent sur le tronc des arbres qui tombent de vétusté; la mere transporte ses petits à l'eau, en les prenant à son bec, et souvent ils servent de pâture aux caïmans qui en détruisent un grand nombre.

Albin dit que ce *canard* a la partie naturelle d'un pouce de grosseur sur quatre à cinq de longueur, et rouge comme du sang : sa voix est rauque et ne se fait entendre que quand il est en colere; la femelle est très-féconde et fait plusieurs pontes dans l'année. La chair du *canard musqué* est d'une odeur un peu musquée et d'un goût exquis. On prévient l'inconvénient de l'odeur ou saveur musquée, en coupant le croupion aussi-tôt qu'on a saigné le *canard;* ce goût n'étant communiqué à la chair que par le reflux de l'humeur de certaines glandes situées sur le croupion.

On prétend que les *canards de Kanabi*, sur les Côtes Occidentales de l'Afrique, different peu de la *cane* ou *canard* d'Inde : après s'être baignés, ils s'envolent sur le plus haut des arbres pour y prendre l'air et s'y sécher.

CANARD DE MADAGASCAR, *Anas Madagascariensis*. Cet oiseau est d'une couleur des plus belles et des plus brillantes; il est plus grand que le *canard* privé; il vient ordinairement de Madagascar dans les Indes Orientales : plusieurs Curieux en ont en Angleterre. Son bec et la poitrine sont d'un brun jaunâtre; l'iris des yeux d'un beau rouge; le cou et la tête d'un vert sombre; le dos d'un pourpre foncé mêlé de bleu; les bords des plumes rouges; les plumes longues des ailes sont rouges aux bords.

CANARD DE BAHAMA. *Voyez* MAREC.

CANARD HUPPÉ DE L'AMÉRIQUE, *Anas cristata Americana*. On reconnoît cet oiseau à son bec, rouge au milieu et tacheté de noir à l'extrémité; il a l'iris jaune, avec un cercle de pourpre; deux plumes longues, comme chevelues, et barrolées de bleu, de vert et de pourpre, pendent de chaque côté de la tête qui est d'une couleur violette; la poitrine est rouge, ponctuée de blanc; le dessus des ailes de diverses couleurs : cet oiseau porte au croupion deux plumes étroites, jaunes aux bords : sa queue est bleue et pourprée; ses pieds sont bruns et rouges.

CANARD SIFFLEUR, *Anas fistularis*, pl. enl. 825. C'est le *Penru* de la Basse-Bretagne; on l'appelle *oignard* dans quelques-unes de nos Provinces. Ce *canard* doit son surnom à son cri qui est un sifflement aigu; il le fait entendre en volant, et se décele par ce cri qu'il pousse plus fréquemment lorsqu'il vole et qu'il voyage, et c'est ordinairement de nuit. Ce *canard* arrive des contrées du Nord dans nos Provinces maritimes vers le mois de Novembre : alors le gris, chez les adultes, est leur couleur dominante; mais quand ils quittent notre climat, vers le mois de Mars, par un vent de Sud, ils ont pris leurs belles couleurs : la tête est fauve clair, tachetée de noirâtre; la gorge est d'un gris-marron; le dos et le croupion offrent des raies en zigzags, blanches et noirâtres; la poitrine et le ventre d'un beau blanc; chaque aile offre deux larges bandes, l'une d'un noir de velours, l'autre d'un vert-doré; les deux pennes du milieu de la queue, plus longues, pointues, et d'un cendré-brun; les latérales grises et bordées de blanchâtre; le bec est d'un cendré-bleu en dessus, noirâtre en dessous; l'onglet noir; ses jambes, ses pieds, doigts et membranes, sont de couleur de plomb, et les ongles noirâtres. La femelle de ce *canard* a la poitrine et le ventre blancs; le gris est la couleur du reste du plumage; les plaques ou bandes qui traversent l'aile sont bien moins larges et leurs teintes bien moins vives.

Le *canard siffleur* est plus petit que le *canard domestique;* on le retrouve à la Louisiane, sous le nom de *canard gris*. M. *de Buffon* croit que c'est à cette espece qu'on doit rapporter le *vingeon* des habitans de Saint-Domingue et de Cayenne. On distingue encore : Le *canard siffleur* à bec noir de la Jamaïque et de Saint-Domingue, *pl. enl.* 814. Le *canard siffleur* de Cayenne, *pl. enl.* 826, à bec rouge et narines jaunes. Le *canard siffleur huppé;* il est un peu plus gros que le *canard sauvage :* sa huppe est élégante, composée de plumes douces comme de la soie, longues, effilées, et d'un roux clair; son bec est d'un beau rouge, ainsi que ses jambes, ses pieds, ses doigts; mais les membranes sont noires. *Brisson*, tom. VI, pag. 398.

CANARD DE NANKIN. Cet oiseau qui est du genre

de la *Sarcelle*, n'est encore guere connu en France que par les relations des Voyageurs, et la description qu'en ont donnée MM. *Edwards*, *Brisson* et *Linnæus*. Nous allons le décrire d'après deux individus, l'un mâle et l'autre femelle, qui ont été apportés à Paris en 1773, et déposés parmi la Collection de M. *Mauduyt*, Docteur en Médecine. M. *Edwards* a donné une figure assez correcte du mâle, *tom. II, p. 102, pl. CII.* On en voit un de ce sexe, au Cabinet de Chantilly. M. *Brisson* n'a décrit non plus que le mâle, et n'en a parlé que d'après MM. *Edwards* et *Linnæus*. Il a nommé le *canard de Nankin*, la *sarcelle de la Chine*, (*pl. enl.* 805 le mâle, 806 la femelle). Mais je préfere l'autre dénomination, parce que ce *canard* ne se trouve pas dans toute l'étendue de la Chine, mais seulement dans la province de Nankin, et parce que les Voyageurs le connoissent sous cette même dénomination.

Le mâle est un peu plus gros que la femelle : il est plus fort que notre *sarcelle* commune, et d'un tiers moins gros que le *canard* de basse-cour. Les plumes qui couvrent sa tête et son cou, sont longues et étroites : celles qui s'étendent depuis la racine du bec en dessus, jusqu'au milieu de la tête, sont d'un vert lustré et foncé ; les suivantes, qui deviennent beaucoup plus longues, jusqu'au derriere de la tête, sont d'un pourpre lustré. Les plumes qui partent de l'occiput, et qui sont les plus longues de toutes, sont d'un très-beau vert. Les plumes qui sont sur les côtés, entre l'œil et la base du bec, sont courtes et d'un marron clair : celles qui sont au-dessus de l'œil, et en arriere jusqu'à l'occiput, sont blanches. Les dernieres de ces plumes sont très-longues, et se mêlent parmi les plumes vertes qui naissent de l'occiput. Il résulte de l'arrangement des plumes que je viens de décrire, une huppe qui prend son origine à la base du bec, dont la direction est inclinée en arriere, et dont la pointe flottante tombe sur le milieu du cou. Cette huppe est d'abord verte dans son milieu, puis pourpre, ensuite verte, et blanche sur les côtés, avec un mélange de cette derniere couleur à l'origine des plumes vertes qui partent de l'occiput. Les plumes

du cou sont d'un marron foncé ; elles sont longues et étroites, et forment comme une criniere, si ce terme convient à un oiseau : celles qui sont en devant sur les côtés, sont rayées, dans leur milieu, par un filet longitudinal d'un marron plus clair que le reste des plumes. Le bas du cou en devant, et la poitrine sur les côtés, sont pourpres. Le haut de la poitrine, dans son milieu, le ventre tout entier et le dessous de la queue, sont d'un très-beau blanc. Les plumes latérales du ventre, qui recouvrent l'aile quand elle est fermée, sont d'un marron clair, sillonnées par des raies transversales, noires, ondoyantes, et très-rapprochées les unes des autres. L'extrémité des dernieres de ces plumes, est traversée par trois raies plus larges et plus fortement exprimées. La premiere est noire, la seconde est blanche, et la troisieme, qui est la plus large et qui termine les plumes, est noire. Entre le pli de l'aile et le cou, il y a quatre raies transversales sur chaque côté ; une blanche, ensuite une noire, puis une blanche et une noire. Le dos est brun ; mais quand les ailes sont pliées, on n'en apperçoit que le haut. Les couvertures de la queue sont de la même couleur que le dos. La queue est grise, assez longue et pointue ; mais elle est couverte par quatre plumes longues qui partent du bas du croupion, qui la cachent et la font paroître d'un vert obscur et changeant. Les petites plumes des ailes sont d'un brun-gris : les grandes sont de la même couleur à leur origine ; mais leur côté extérieur se nuance de blanc, qui devient d'autant plus vif, qu'on approche de l'extrémité de la plume. Cette même extrémité du côté intérieur, est terminée par un vert assez vif. Les plumes moyennes des ailes sont nuancées de noir velouté, de blanc et de couleur d'acier poli. Ces nuances forment sur le milieu de l'aile, quatre larges raies longitudinales, deux blanches, et deux d'un noir de velours.

Les Naturalistes n'ont parlé jusqu'à présent que d'une plume plus large que les autres, qui part du milieu de l'aile, se releve, s'incline ou s'arque en dedans, et recouvre le dos. Cependant il y a trois plumes à l'aile qui ont cette conformation : mais à la vérité, les deux premieres, quoique plus larges que les autres

plumes,

plumes, le sont beaucoup moins que la troisieme, qui est la plus extérieure, et qui les couvre. Ces deux plumes ont leurs barbes internes brunes, et les externes, qui sont les seules que l'œil découvre, d'un noir d'acier poli, animé d'une nuance de vert. La troisieme plume a une forme triangulaire. Son plus grand côté est à sa partie postérieure, son plus petit du côté de l'aile, et le moyen du côté du dos. Le plus grand côté a trois pouces; en sorte que cette plume, au lieu de se terminer en pointe, finit par un épanouissement de trois pouces de diametre. Le tuyau de cette plume est fortement exprimé dans les deux tiers de sa longueur, et forme une raie couleur de paille. Les barbes internes qui sont très-longues, sont de couleur marron, terminées au sommet du triangle par un blanc sale, et à sa base par du noir couleur d'acier poli. Les barbes externes sont couleur d'acier poli, et forment une large raie longitudinale. La plume est donc marron dans son milieu, bordée en bas à son extrémité par un filet noir couleur d'acier, en haut par un limbe blanchâtre, et bordée du côté de l'aile par une large bande couleur d'acier bruni. Cette plume se dirige naturellement sur le dos : celles de chaque côté venant à se rencontrer, en couvrent la plus grande partie.

Le bec est d'un rouge de laque foncé ; l'extrémité de la mandibule supérieure ou l'onglet, est blanchâtre. Les pieds sont rougeâtres, les ongles sont blancs et non pas noirs, comme l'a écrit M. *Brisson*. L'iris est d'un rouge assez vif. C'est au moins ce qui a été attesté à M. *Mauduyt* par des personnes qui ont vu l'animal vivant.

La femelle est un peu moins grosse que le mâle. En dessus et sur les côtés sa tête et son cou sont gris. Il y a derriere la tête une huppe assez courte, dirigée en arriere et pendante, de la même couleur. A la base du bec, sur les côtés, on voit une raie blanche, étroite et perpendiculaire, et derriere l'œil il y a une raie de même couleur, mais horizontale. La poitrine est grise, mouchetée de taches fauves ; la gorge et le ventre sont blancs ; les cuisses sont grises ; les plumes latérales du ventre, que recouvrent les ailes fermées, sont de la

même couleur que la poitrine ; les ailes, le dos et la queue sont gris, mais le dos est chatoyant et renvoie des reflets verdâtres ; les grandes plumes des ailes sont, comme celles du mâle, bordées de blanc en dehors, et terminées de vert en dedans, mais sans cette plume qui distingue le mâle ; l'iris, le bec, les pieds, les ongles sont comme dans le mâle.

J'ai été forcé de m'étendre sur la description d'un oiseau dont on parle souvent, que les Voyageurs vantent beaucoup, qu'on connoît peu en Europe, et dont on n'avoit que des notions imparfaites.

Les Chinois font le plus grand cas du *canard de Nankin ;* on le transporte vivant, de cette province où il est sauvage, dans tout l'Empire. Ses mœurs sont douces et aimables. Il s'apprivoise facilement ; il reconnoît les personnes qu'il a coutume de voir, il les suit, il les caresse, et à leur vue il exprime ses sensations par des mouvemens vifs et agiles. Cependant il ne perd jamais l'idée de la liberté, et il en conserve toujours le désir. Si l'on n'a pas soin de lui couper les ailes, il profite de l'avantage qu'on lui laisse, s'envole et ne revient pas. Toutes les personnes aisées ont à la Chine des *canards de Nankin.* On a communément le mâle et la femelle, qui ont l'un pour l'autre beaucoup d'attachement. On les laisse en liberté, mais les ailes coupées, dans ces cours ou jardins qui séparent à la Chine les corps-de-logis, qui sont entourés de murs, au milieu desquels il y a un bassin rempli de poissons et où on éleve des plantes et des animaux rares, dont le soin est un des plus doux amusemens des Chinois. On regarde encore à la Chine le *canard de Nankin* comme le symbole de la fidélité conjugale. Cette idée a contribué à lui faire valoir un prix qui est toujours très-haut dans les Provinces éloignées de celle où il est naturel. De cette idée aussi est venu l'usage suivant : Lorsqu'une fille de famille honnête se marie, les jeunes personnes de son sexe, de sa famille et de ses amies, lui font présent, quelques jours avant son mariage, ou le jour même, d'une paire de *canards de Nankin* vivans, ornés et liés de rubans. On en a vu dans une pareille occasion payer une paire destinée à la fille d'un Mandarin, la valeur de sept

cents livres argent de France. Le prix le plus bas de la paire de ces oiseaux vivans, est de cinquante écus ou deux cents livres monnoie de France. On tient de M. *Poivre*, connu par son goût pour l'Histoire Naturelle, par ses lumieres, et qui a fait plusieurs voyages à la Chine, qui y a séjourné, y a eu des *canards de Nankin* dans sa maison, les détails que l'on vient de donner. Il en faut présumer que le *canard de Nankin* ne multiplie pas, même à la Chine, dans l'état de domesticité, autrement son prix auroit nécessairement baissé. Les Chinois représentent souvent ce *canard*, sur leurs papiers peints et sur leur porcelaine.

Les Canards de la Côte d'Or, ceux du Cap de Bonne-Espérance, de la Jamaïque et de Cayenne, sont également sauvages dans chacun de ces pays : on les trouve dans les savannes ; leur chair est un peu faisandée et bonne à manger : ce sont autant de *canards musqués*, Voyez *ce mot*. On distingue le *canard dominiquain* du Cap de Bonne-Espérance. *Voyages aux Indes et à la Chine, tom. II. p. 221.*

Canard du Mexique, *Anas Mexicana*. Cet oiseau est de la grandeur du *canard privé;* il est fort singulier et mérite d'être connu. Il a une tête grosse et noire, garnie d'une huppe bien fournie ; le ventre et le bas du cou couleur d'argent comme au grebe ; le bord des yeux est garni de plumes blanches chez le mâle, et jaunes chez la femelle. Il marche mal, vole difficilement, mais il nage bien dans les lacs. Il fait ses petits dans les roseaux et dans les joncs. La grande crédulité des Indiens porte les habitans de cette contrée à dire qu'on trouve dans la tête de cet oiseau une pierre précieuse d'un grand prix, et qui ne doit être consacrée qu'à Dieu. On voit encore au Brésil un *canard sauvage* ou de passage, que les Indiens appellent *tempatlahaou :* il est remarquable par son plumage, orné de taches luisantes, souvent semblables aux miroirs de la queue du paon, ou à la plante nommée *tournesol :* le dessous de la queue est d'un vert brillant ; le dessus est blanchâtre.

Canard branchu, ou le *beau canard huppé*, ou le *canard d'été* de M. *Brisson*. Cet oiseau, l'un des plus beaux de son genre, n'est guere plus gros qu'une sar-

celle : les François établis à la Louisiane, et les Créoles, l'ont nommé *canard branchu*, parce qu'il aime à se percher sur les plus hautes branches des arbres les plus élevés, propriété que n'ont que peu ou point les autres *canards* d'Europe. Les plumes du devant de la tête sont d'un vert-doré brillant; celles de l'occiput sont fort longues, étroites et comme soyeuses : elles sont disposées par touffes, les unes blanches, les autres d'un beau vert-doré, et les troisiemes d'un violet éclatant; toutes ces touffes, paralleles de chaque côté, forment une huppe élégante qui pend en arriere et dont la pointe tombe sur le milieu du dos : les joues et le haut du cou sont d'un beau violet; la gorge et le devant du cou sont blancs; le dessus du corps d'un brun foncé changeant en vert-doré; la poitrine est d'un pourpre vineux, semée de taches blanches triangulaires; chaque côté offre deux bandes transversales, l'une d'un noir de velours, l'autre d'un beau blanc; les plumes scapulaires chatoient le vert-doré, le bleu et le cuivre-rosette; l'iris est couleur de noisette; les paupieres sont d'un rouge fort vif; le bec, en dessus, est jaune à sa base, ensuite d'un rouge vif, puis marqué d'un peu de blanc; le bout est noir ainsi que toute la mâchoire inférieure; la peau nue des jambes, les pieds et les doigts sont d'un jaune obscur; les membranes brunâtres, et les ongles noirs. La femelle a le plumage brun grisâtre, une huppe brune, courte et peu fournie, la gorge blanchâtre.

Le *canard branchu* se trouve à la Louisiane, à la Caroline et à la Virginie : il niche dans des troncs d'arbre, et particuliérement dans les trous abandonnés par les pics. Le *canard branchu* est indiqué sous le nom de *canard huppé* de la Louisiane, dans les *pl. enl.* 980 le mâle, 981 la femelle.

L'ensemble des belles couleurs de son plumage, fait rechercher cet oiseau par les Indiens : ils ornent de la peau de son cou le tuyau de leurs calumets. La chair de ce *canard* est peu musquée.

On trouve dans l'Ornithologie de M. *Brisson*, et dans d'autres Auteurs, une plus grande liste de *canards* ; entre autres : Le *canard d'hiver* qui niche dans les arbres qui naissent et croissent dans l'eau.

Le *canard d'hiver* de M. *Brisson*, ou le *petit canard à grosse tête*, parce que les plumes qui la couvrent sont très-longues, et lui donnent l'apparence d'un fort volume; ce *canard* se trouve à la Caroline, encore n'y paroît-il que l'hiver.

Les *canards à longue queue*, dont une espece appelée *pilet*, (pl. enl. 954,) ou *pennard*, se voit à la Louisiane; une autre appelée *canard de Miclon*, Isle de l'Amérique, (*pl. enl.* 1008,) et qu'on trouve aussi à Terre-Neuve et en Islande; le milieu de la queue offre deux plumes très-longues.

Le *canard à face blanche*; c'est le *Canard du Maragnon*, pl. enl. 808.

Le *canard à tête grise* ou le *canard de la Baie d'Hudson*; il est bien plus grand que notre *canard domestique*: il est coiffé d'une calotte cendrée bleuâtre et carrée, séparée par une double ligne de points noirs semblables à des guillemets; le bec est rouge et surmonté de deux bourlets qui ressemblent, suivant *Edwards*, à peu près à des *fèves*.

Le *canard du Nord* appelé *marchand*. Voyez MACREUSE A BEC ROUGE.

Le *canard à collier* de Terre-Neuve, (*pl. enl.* 978 le mâle, 979 la femelle). Ce collier est une bande blanche transversale entre deux bandes d'un noir de velours; ce *canard* se retrouve au Kamtschatka et dans l'Islande. C'est l'*Anas histrionica* de *Linnæus*.

M. *Pallas* a dessiné et décrit un *canard chantant* (*Anas glocitans*); oiseau très-rare et qui ne se trouve que dans la partie Orientale de la Silésie. Consultez *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de Suede*, *ann.* 1779.

Observations sur les CANARDS.

D'après cette description des différentes especes principales de *canards*, on reconnoîtra que ces oiseaux sont palmés; et malgré ce rapport commun avec l'*oie*, ils en different en ce qu'ils ont les pieds placés hors du centre de gravité; en marchant, ils vacillent de la poitrine, chancellent du derriere, et semblent se mouvoir difficilement: ils marchent avec lenteur, et volent avec plus de vîtesse; mais ils sont si pesans et

si peu agiles, que leurs ailes, en volant, font toujours beaucoup de bruit. La Nature a choisi dans leur construction, la forme qui leur étoit la plus favorable pour nager avec facilité. Le *canard* est, en quelque sorte, un oiseau amphibie ; il nage, il marche sur terre, et vole dans l'air ; mais plus difficilement encore dans le temps de la mue, qui arrive vers la fin de Mai, lorsque les *canes* commencent à couver. Au contraire, la mue des *canes* n'arrive que quand leurs petits sont devenus grands et capables de voler ; tous peuvent voler de nouveau, après avoir recouvré leurs plumes. Dans l'espace d'une semaine, et quelquefois de vingt-quatre heures, toutes les vieilles tombent. On croit que la mue dans les oiseaux, provient de la même cause que la chute du poil dans les hommes et dans les autres animaux nouvellement refaits à la suite d'une maladie ou d'un épuisement critique. La passion de l'amour cause également aux *canards* et à tous les animaux mâles, non-seulement une espece de fievre, mais encore ils deviennent tous maigres, parce que leur corps s'est épuisé par les désirs et l'usage des plaisirs que l'amour inspire et procure. Quant aux femelles, le temps ou de la couvaison, ou de la portée et de l'éducation de leurs petits, équivaut à une maladie ou à un long jeûne, attendu que, pendant ce temps-là, elles se macerent par la diete, et souvent par un travail continuel. Lorsque ces temps sont passés, les deux sexes recouvrent en peu de temps leur ancien embonpoint, et se rengraissent.

La langue de ces oiseaux est munie d'especes de petites dents des deux côtés, et armée de nerfs exquis, qui leur suffisent pour faire, par le goût seul et sans y voir, le choix des alimens. Le *canard* a la voix plus foible, plus rauque ou moins perçante que la *cane*. *Aldrovande*, étonné de voir que cet oiseau pousse un cri si grand et si aigu, et qu'il tient sa tête si longtemps dans l'eau, prétend qu'il en faut chercher la cause dans la figure de sa trachée, qui, à l'endroit où elle se partage en deux branches pour aller aux poumons, a une sorte de vessie dure, cartilagineuse et concave, et qui est penchée du côté droit, où elle

paroît beaucoup plus grande. Leurs femelles, ainsi que celles des *oies*, sont sujettes à pondre des œufs monstrueux. Lorsque le temps paroît orageux, ils crient plus que de coutume, battent des ailes, et se jouent sur l'eau. Ils plongent entre deux eaux, lorsqu'ils veulent éluder les poursuites de leurs ennemis.

CANARI. *Voyez* SERIN. A l'égard du *canari sauvage*, Voyez PENDULINE.

CANARI vulgaire, *Canarium commune*, Linn. Mant. 127; *aut vulgare*, Rumph. Amb. Nom d'un arbre résineux, de la famille des *Balsamiers*, qui s'éleve à une grande hauteur, et dont le tronc, recouvert d'une écorce blanchâtre, porte une cime étalée et bien garnie : son bois est blanchâtre, assez solide, mais peu durable; il est bon à brûler; ses feuilles sont ovales, oblongues, acuminées, glabres, entieres; ses fleurs sont dioïques, terminales, blanchâtres; le fruit est une espece de noix ovale, et qui renferme un noyau trigone et pointu.

Le *canari* croît dans les Indes Orientales, dans les Isles Moluques, et à la Nouvelle Guinée. Les naturels de ce pays, tirent en grande partie leur nourriture des amandes de ses fruits, qu'ils mangent crues, ou dont ils font une espece de pain; ils en expriment une huile, dont ils se servent pour cuire le poisson ou pour préparer d'autres alimens. Les vieux arbres donnent une résine blanche et tenace, que l'on emploie à Amboine comme flambeau, en l'enveloppant dans des feuilles seches. (*Encyclop. Méth.*)

CANCAME. *Voyez* GOMME CANCAME.

CANCERILLE. C'est le *Garou des bois*. Voyez GAROU.

CANCHE. *Voyez* FOIN.

CANCRE, *Cancer*. Les *cancres* sont des animaux crustacées dont il y a un plus grand nombre d'especes que parmi les *crabes*. Quelques Auteurs ont rangé improprement avec les *cancres*, la *langouste*, le *homard*, la *squille*, l'*écrevisse d'eau douce*, les *crabes* et *tourlouroux*, *etc.* Mais nous ne parlerons ici que des *cancres* proprement dits et les plus connus. Pour les autres crustacées de ce genre, *Voyez aux noms particuliers qu'ils portent*. Voyez maintenant l'*article* CRUSTACÉES.

On divise les *cancres* selon les lieux qu'ils habitent le plus communément : on appelle ceux qui vivent autour des rochers, *saxatiles;* ceux qui vivent dans la boue, *limosi;* ceux qu'on trouve dans le sable, *arenosi;* ceux qui se plaisent dans l'algue, *algosi.*

Une autre division adoptée par plusieurs Naturaliste, est de les distinguer en *cancres de mer* et en *cancres de riviere.* Il ne se trouve point de ces derniers dans nos fleuves, mais ils ressemblent, par la couleur et par la forme, aux *cancres de mer.*

Les *cancres* ont le corps arrondi ou cordiforme, et different en cela des *écrevisses de mer* et des *langoustes* qui l'ont très-long, et des *crabes* qui l'ont fort évasé. Il y en a de différentes grandeurs et couleurs; tous ont dix pattes, en comptant les deux bras fourchus, tantôt longs, tantôt courts; leur queue est repliée par-dessous. La tête, le corps et le ventre different suivant la diversité de l'espece; leur écaille ou croûte leur tient lieu d'os : c'est d'elle que les muscles tirent leur origine, ainsi que leurs insertions. Ils sont privés de sang, et tiennent, dit-on, de la nature des *ovipares* et des *vivares.* Voyez *ces mots.*

La premiere espece de *cancre* est l'*Araignée de mer*, *Aranea crustata.* Sa chair est dure et de mauvais goût: elle habite peu la Méditerranée, plus communément l'Océan et la Mer Atlantique. Le bras droit de l'*araignée de mer* est, ainsi que chez la plupart des crustacées, ordinairement plus gros que le gauche; les bouts ou les doigts en sont quelquefois noirâtres, mais moins communément que dans les *crabes.* Ce *cancre* a quatre cornes devant les yeux, deux courtes qui sortent du milieu du front, et deux plus longues qui sortent au-dessous des yeux : elles sont proches l'une de l'autre; et il avance ses serres, qui sont repliées et mobiles, à volonté. On distingue facilement ce *cancre* des autres especes, 1.° moins par sa grandeur, que par la tête de sa cuirasse plus distincte, plus pointue et plus avancée; 2.° par ses pieds longs et menus; 3.° par ses yeux qui sont placés l'un auprès de l'autre, et qui sont fort saillans.

Il y a des *araignées de mer* très-petites, d'autres qui sont assez grosses; elles ont sous la cuirasse inférieure

quelques petites vessies qui s'enflent comme font les gorges des *grenouilles*. La queue des femelles est large et arrondie ; celle des mâles est étroite et longue.

CANCRE CAVALIER ou COUREUR, *Cancer eques aut cursor.* Ces *cancres* sont gros comme une châtaigne ; il n'y a presque rien à manger ; ils sont en quelque sorte amphibies, puisque dans les chaleurs de l'été, sur le midi, ils sortent en troupe de la mer pour passer le reste du jour au soleil ou à l'ombre, ou, peut-être, pour n'être pas dévorés des gros poissons. Ils ne cherchent que les lieux pierreux et bourbeux pour y trouver leur nourriture ; ils se promenent hors de la mer en long et en large, tantôt autour des rivages où ils sont nés, tantôt plus loin. *Belon* dit qu'en partant de Memphis pour Jérusalem, il en vit sur les confins de l'Egypte qui retournoient à la mer, et couroient d'une si grande vîtesse, qu'il n'étoit presque pas possible de les atteindte. Il ajoute qu'un lézard qui étoit à l'ombre sous une plante nommée *ambrosie*, ayant apperçu un de ces *cancres*, le poursuivit ; et que ce *cancre*, qui paroissoit plutôt voler que courir, lui échappa.

CANCRE COMMUN, *Cancer maritimus.* Il tient le milieu entre le *cancre de riviere* et le *cancre de mer*. Il a les bras fourchus et courts ; les pieds longs, finissant en pointes ; deux petites cornes au front. Il vit longtemps hors de l'eau ; sa chair est fort nourrissante.

CANCRE EN FORME DE CŒUR, *Cancer figurâ cordis.* Il est petit ; le tronc de son corps a la forme d'un cœur ; ses deux bras sont fourchus ; les serres en sont fort courtes ; il a deux cornes au front. Il vit dans la haute mer. *Rondelet* dit en avoir souvent trouvé dans le corps des plus grandes morues : on en trouve aussi dans l'estomac des merlans.

CANCRE D'HÉRACLÉE ou COQ MARIN. On en pêche dans le Pont-Euxin ; mais il vit en haute mer. Il differe du précédent par sa coquille qui est brune, ses pieds plus courts et plus menus ; les cornes qu'il a devant les yeux sont jointes ensemble.

CANCRE MARBRÉ, *Cancer marmoratus aut varius.* Sa coquille est très-dure, unie en dessus, découpée près des côtés des yeux comme une scie. Durant la vie de

l'animal elle est variée de différentes couleurs, noires, bleues, vertes et cendrées, comme le marbre ou le jaspe : elles disparoissent après sa mort. Il a les bouts des pieds renflés, et deux petites cornes au front. Il vit dans les trous des rochers, s'y cache au moindre bruit, et s'y cramponne avec les pieds si fortement, que l'on a de la peine à l'en arracher.

Cancre-Ours ou Migraine, *Cancer ursus*. Il se sert, comme ce quadrupede, de ses pieds de devant ou de ses deux bras fourchus. Il met ses bras devant ses yeux, et on prétend qu'il dort ainsi tout ramassé comme les ours. Il est gros et court, d'une figure informe et de la couleur de grenade : ses pieds se resserrent à volonté contre son corps : il vit dans la fange : sa chair est de mauvais goût. Le *cancre-ours* ne paroit être, selon *Rumphius*, qu'une *squille large* des Indes.

Cancre des Moluques, ou Crabe épée, *Cancer Mollucensis*. Ce crustacée dont la carapace ressemble au dos d'un gros *scarabée*, porte horizontalement au milieu postérieur de son corps ou de sa cuirasse un dard gros et fort long, très-pyramidal, souvent épineux et toujours à charniere. Les Chinois estiment sa chair comme un mets exquis. Ce *cancre* singulier par la forme extérieure, la configuration des bouts de ses pattes, etc. est gravé dans la *tab. 12. litt. A. B. du Thes. Imag. pisc.* de *Rumphius*.

Cancre parasite. Nous donnons ce nom aux petits *cancres*, dont la coquille est tendre et molle, et qui, pour être à l'abri de toute insulte, se retirent et se logent dans les coquilles vivantes de quelques testacées. Celui qui vit dans les huitres est rouge sur le dos et blanc par tout le reste, gros comme une féve. Ceux qui vivent dans les moules et les nacres, se nourrissent du même mets bourbeux que les testacées, dans lesquels ils habitent. On en trouve aussi qui prennent pour hôtes les coquilles de S. Jacques et la nérite ; d'autres enfin, comme *bernard-l'hermite*, se logent dans des coquilles univalves et vides. Le *pinnotere* qui fait sentinelle, dit-on, dans la pinne-marine, est aussi compté au nombre des *cancres parasites*. D'autres *cancres* se retirent dans des trous

d'éponges, dans des fentes de rochers. La plupart de ces crustacées sont de véritables *crabes*. Voyez *ce mot*.

CANCRE A PIEDS LARGES, *Cancer latipes*. Il n'est pas plus gros qu'une noix ; il a deux bras fourchus, et est armé de petites dents. Les deux derniers pieds ou jambes de derriere sont courtes ou larges au bout, et ont six articulations. Il a quatre petites cornes au front ; sa coquille est lisse. La mer le jette communément sur le rivage.

CANCRE A PINCES COURTES, *Cancer brachiis brevibus*. Il est petit, d'un rouge noirâtre, et bien différent des autres, en ce qu'il a le derriere large et le devant pointu ; ses deux jambes de devant sont courtes et couvertes de poils menus ; les deux suivantes fort longues, grosses, pointues et velues ; les autres de chaque côté sont pareillement longues et menues, mais sans poils.

CANCRE DE RIVIERE OU D'EAU DOUCE, *Cancer fluviatilis*. Il ressemble entiérement au *cancre de mer ;* mais sa coquille est plus tendre, plus légere ; les pieds, les bras fourchus, plus gros et plus longs, à proportion de sa grosseur. La queue du mâle est étroite et serrée contre le corps ; celle de la femelle est plus large, en forme d'écusson, pour mieux couvrir ses œufs. La chair en est douce et bonne : on les fait mourir dans du lait pour les rendre plus délicats. Ce *cancre*, avec le temps, se dépouille également de sa coquille. On trouve beaucoup de ces *cancres* en Grece, en Candie, en Italie, en Sicile, en Egypte dans le Nil.

CANCRE SQUINADE, nommé ainsi, de ce que sa chair a un goût semblable à celle de la *squille ;* on le nomme aussi *cancre pagurus*. Il est armé aux deux côtés de la partie de devant, de six aiguillons longs et forts ; et sur son front il porte deux pointes rondes et fermes. Il a deux petites cornes, proche desquelles sont les yeux qui regardent plus de côté que devant ; ses cornes sont assez éloignées l'une de l'autre : sa coquille est raboteuse et couverte d'aiguillons ; ses pieds sont longs et gros, un peu épineux ; sa queue est garnie en dessous de plusieurs tablettes, où l'on trouve quelquefois des œufs rouges, joints ensemble, en forme de grappe.

de raisin : il a des especes d'ouïes. On assure que ce *cancre* n'est plein et de bon goût, que dans le croissant de la lune ; mais il est presque vide, et d'un goût peu agréable dans un autre temps. On en trouve dans la Méditerranée.

Il se dépouille de sa croûte ou coquille, comme le serpent de sa peau. Les Anciens regardoient ce changement involontaire et nécessité, comme une sagesse de l'animal ; c'est pourquoi ils le pendoient au cou de la statue de Diane d'Ephese, Déesse de la Sagesse. Lorsque ce *cancre* a mis bas sa coquille crustacée, il se tient caché jusqu'à ce qu'il en ait une autre ; et quand le temps de ce dépouillement approche, il court çà et là, et se remplit de nourriture si abondamment, que sa couverture est obligée de tomber. D'autres, au contraire, veulent qu'elle l'abandonne par maladie et par maigreur. *Voyez* cette mue des crustacées à l'*article* ÉCREVISSE.

CANCRE VELU, *Cancer hirsutus*. On en distingue de trois sortes : 1.° Ceux qui ont des poils en plusieurs endroits du corps, sur les bras et les pieds, avec une figure de cœur sur le milieu de la coquille supérieure : le bout du bras est noir ; la partie antérieure de la cuirasse est dentelée comme une scie, et armée sur le front de deux petites cornes. 2.° Ceux qui n'ont point de noir à l'extrémité des bras, et qui sont plus petits que les précédens. 3.° Enfin, ceux qui ne different de la seconde espece que par leur petitesse.

CANCRELAS. Au Brésil, est le nom du gros *ravet*. Voyez *ce mot*.

CANCRITES. On appelle ainsi les *cancres fossiles* ou *pétrifiés*, Voyez CANCRE. Les *cancrites* se trouvent sur la Côte de Coromandel, à Sheppy, Isle Angloise, et à Pappenheim.

CANDELBERY. Nom que les Anglois donnent à l'*arbre de cire* de la Louisiane. *Voyez* ce mot.

CANDIDE, *Phicomene*, Esper. Nom d'un *papillon* qui a beaucoup de rapports avec celui nommé le *soufre ;* le fond des ailes est blanc, et bordé de vert-noir, avec une tache jaune dans le mâle.

CANE. C'est la femelle du *Canard*. Voyez-en les especes *à la suite du mot* CANARD.

CANE PÉTIERE ou CANE PÉTRACE ou CANE PÉTROTTE. C'est la petite *Outarde*. Voyez *à la suite du mot* OUTARDE.

CANEFICIER. *Voyez* CASSE.

CANETON. Petit *canard*. Voyez CANARD.

CANJALAT, *Urium polipoïdes*, Rumph. Amb.; *Malaïcè ubi gorita*. Plante qui croît à Amboine, dans les bois humides et sur le bord des rivieres. Elle a le port de la *clématite*. Les habitans, en prenant du thé, font usage de ses racines confites au sucre : elles sont composées de tubérosités nombreuses, cylindriques, longues, ramassées en faisceau, noirâtres en dehors, succulentes, et naturellement d'un goût amer et désagréable.

CANIAR de *Belon*, est le *Goëland varié*.

CANICA. Espece d'épicerie qu'on trouve dans l'Isle de Cuba. Suivant M. *Deleuze*, elle a le goût du *clou de girofle*, et est d'usage en médecine.

CANICHE. Femelle du *barbet*. Voyez CHIEN.

CANICULE, *Canicula*, est le nom d'une des étoiles de la constellation du *Grand Chien*, qu'on appelle aussi simplement l'*étoile du Chien* et *Sirius*. C'est la seconde étoile dans les Catalogues de *Ptolomée* et de *Tycho* : elle est située dans la gueule du *grand chien*, et est de la premiere grandeur ; c'est même la plus grande et la plus brillante de toutes les étoiles du ciel.

Quelques Auteurs anciens ont écrit que le jour où la *canicule* s'éleve, toute la Nature en reçoit des influences qui produisent mille accidens fâcheux, et sur-tout beaucoup de maladies chroniques dans les animaux, et des chaleurs contagieuses : voilà bien des chimeres. Si la *canicule* avoit la propriété d'apporter le chaud, ce devroit être plutôt aux habitans de l'hémisphere Méridional qu'à nous, puisque cette étoile n'est que dans cet hémisphere, de l'autre côté de l'Equateur : cependant il est certain que ces peuples sont alors en hiver. La *canicule* et les autres étoiles sont trop éloignées de nous pour produire sur nos corps ni sur notre système planétaire aucun effet sensible. *Voyez l'article* ÉTOILE, *à la suite du mot* PLANETE.

Les Romains étoient si persuadés de la malignité de la *canicule*, que pour en écarter les influences, ils lui sacrifioient tous les ans un chien roux. Cette espece

d'animal avoit ëu la préférence dans le choix des victoires, à cause de la conformité des noms. Ce n'est pas la seule occasion où cette conformité ait donné naissance à des branches de superstition. *Encyclopédie.*

CANIFICIER. C'est ainsi que l'on nomme aux Antilles le *cassier* ou l'arbre qui produit la *casse*. Voyez *ce mot*.

CANNA. Nom que les Hottentots donnent à un des plus grands animaux à pieds fourchus de l'Afrique Méridionale; les Caffres le nomment *impoof*. D'après la description que des Auteurs ont faite du *canna*, il nous paroît que ce quadrupede bisulce a beaucoup de rapports avec le *condoma*, Voyez *ce mot*. Les cornes, dans les deux sexes de l'une et l'autre espece, sont assez lisses, avec une grosse arête qui forme deux tours de spirale dans leur longueur: ces cornes sont creuses, et soutenues par un os qui leur sert de noyau; ainsi elles sont permanentes. Le *canna* et le *condoma* ont une criniere; mais le *canna* manque de larmiers, et marche en troupes de cinquante et plus: on en trouve quelquefois cent, et trois cents ensemble, près des fontaines. Le *condoma*, au contraire, a des larmiers et ne va point en grandes troupes. Il résulte de cet exposé, de ces légeres différences, que le *canna* est l'espece sauvage qui habite les hautes montagnes; le *condoma* habite les plaines.

CANNABINE, *Datisca*. Nom d'un genre de plantes à fleurs incompletes, qui a beaucoup de rapports avec le *chanvre*, et qui comprend des herbes dont les feuilles sont alternes et ailées, avec impaires, et dont les fleurs sont petites, axillaires et en grappes terminales: les fleurs sont à sexes séparés sur des pieds différens: le fruit est une capsule oblongue, triangulaire, et s'ouvre par trois valves; il contient beaucoup de petites semences.

Il y a: La *cannabine glabre* de l'Isle de Candie, *Datisca cannabina*, Linn. *Cannabina Cretica florifera et fructifera*, Tourn. Cor. 52; elle a un peu l'aspect d'une ortie ou d'un chanvre. La *cannabine hérissée* de la Pensylvanie, *Datisca caule hirsuto*, Linn.; elle est encore plus grande que la précédente qui a de quatre à six pieds de hauteur.

CANNAMELLE. *Voyez* CANNE A SUCRE.

CANNANGOLIS ou ANGOLI. Les habitans de Malabar donnent le premier de ces noms à la *poule sultane* de Madras, de M. *Brisson*. Cet oiseau est de la grosseur d'un *canard;* le plumage supérieur est cendré; l'inférieur est blanc, avec quelques taches noires en forme de croissant.

CANNE ÉPINEUSE. *Voyez à l'article* ROTIN.

CANNE A MAIN. Espece de *roseau* des Indes. *Voyez à l'article* ROTIN.

CANNE A SUCRE ou CANNAMELLE, *Arundo saccharifera*, C. Bauh., Sloan. *Calamus saccharinus*, Tabernæm. *Canna mellæa*, Cæsalp. *Viba*, *Tacomarée*, Pison, *Caniche* des Caraïbes. C'est une espece de *roseau* articulé, dont la moëlle succulente fournit par expression, le *sucre*, ce sel essentiel, doux et agréable, dont un si grand nombre de Nations font usage. Dans nos Colonies en Amérique, ce roseau, qui est de la famille des *Graminées*, s'éleve à huit ou dix pieds de hauteur et davantage, sur un pouce et demi de diametre : sa tige est pesante, cassante, d'un vert tirant sur le jaune : les nœuds qui sont à trois doigts ou environ les uns des autres, sont saillans, en partie blanchâtres, et en partie jaunâtres. De ces nœuds partent des feuilles qui tombent à mesure que la *canne* mûrit; les nœuds contiennent donc le principe des feuilles : on voit d'abord paroître un bouton alongé d'un brun rougeâtre, qui, peu à peu, se dilate, verdit et devient une feuille longue de trois à quatre pieds, plane, droite, pointue, large d'un pouce, d'un vert jaunâtre, striée dans sa longueur, avec une côte blanche au milieu, alternativement posée, embrassant la tige par sa base, glabre, mais armée sur les côtés de petites dents imperceptibles. Il arrive quelquefois que les *cannes*, parvenues à onze ou douze mois de croissance, poussent à leur sommet un jet de sept à huit pieds de hauteur, et de cinq à six lignes de diametre, lisse, sans nœuds; c'est ce qu'on appelle *fleche*. Ce jet porte un panicule ample, long d'environ deux pieds, divisé en plusieurs épis noueux, fragiles, composés de plusieurs petites fleurs soyeuses et blanchâtres, sans pétales, dans lesquelles on distingue trois

étamines dont les antheres sont un peu oblongues ; l'embryon est alongé et porte deux styles ; à ces fleurs succedent quelquefois (car elles sont souvent stériles) des semences oblongues, pointues. Il faut observer qu'une même tige ne fleurit et ne *fleche* jamais qu'une fois. Lorsque la *canne* approche de sa maturité, alors la tige est jaune et pesante ; son écorce est lisse, luisante, et la matiere ou substance blanchâtre, succulente et spongieuse que contient la tige dans son intérieur, se brunit ; sa racine est épaisse, succulente, grisâtre, genouillée et fibrée.

La *canne à sucre* croît naturellement dans les Indes Orientales, dans les Isles Canaries, et dans les pays chauds de l'Amérique. Elle se plaît dans les terrains gras, humides et bien aérés : les terres maigres, usées, qui n'ont pas de fond, ou qui sont pesantes, ne produisent que de petites *cannes* barbues, pleines de nœuds, dont on ne retire que peu de sucre difficile à fabriquer. Les fourmis, les pucerons, et les rouleurs, font beaucoup de tort par leurs dégâts, à la *canne à sucre*.

Les plantations de *cannes à sucre* se font très-facilement. On couche les plants de *cannes* dans des sillons alignés et paralleles entre eux ; les trous alignés sont plus ou moins éloignés les uns des autres, depuis deux pieds jusqu'à trois pieds et demi, suivant la qualité du terrain ; on les fait de quinze à vingt pouces de longueur, de quatre à cinq de largeur, et de sept à huit de profondeur ; on met dans chaque trou deux ou trois morceaux de *canne*, longs de quatorze à dix-huit pouces, et qu'on prend au haut de la *canne ;* on les couche au fond du trou horizontalement, et on les couvre de terre. Lorsque le terrain est comme marécageux et plein d'eau, on place le plant de façon que le bout supérieur sorte hors de terre de quatre à cinq pouces ; c'est ce qu'on appelle *planter en canon.* On plante ordinairement les *cannes* dans le temps qu'on les récolte, afin de profiter du plant. Quand le temps a été favorable, au bout de sept à huit jours que les *cannes* sont en terre, on voit sortir des œilletons, à l'endroit de chaque nœud ou articulation, un bourgeon de la forme d'une petite asperge, qui, quelques jours

jours après, se divise en deux feuilles minces, longues, peu larges et opposées : la tige continue de s'élever en pointe ; elle produit peu de temps après deux autres feuilles, et ainsi de suite. Quand elle est parvenue à la hauteur d'environ un pied, il sort de sa base d'autres bourgeons plus ou moins nombreux, suivant la qualité du terrain : le sarclage est ici nécessaire, et, à défaut de pluies, il faut arroser. Au bout de dix, douze à quinze mois, selon la vîtesse de la végétation, les *cannes à sucre* sont parvenues à leur maturité ; on les coupe très-près de la racine ; (ces souches reproduisent deux ou trois fois de nouvelles coupes) ; on rejette les feuilles, et, au moulin, on comprime ces *cannes* entre deux rouleaux, qu'on appelle *rôles*, faits d'un bois très-dur, et qui tournent en sens contraire : les *cannes* répandent par ce moyen une liqueur douce, visqueuse, appelée *miel de canne*, et que l'on fait cuire ensuite jusqu'à la consistance du sucre. On procede promptement à la cuisson de cette liqueur, car, au bout de vingt-quatre heures, elle s'aigrit ; et même si on la gardoit plus long-temps, elle se changeroit en fort vinaigre. Les fagots de *cannes* exprimées portent le nom de *bagace*, et le suc ou jus de la *canne* celui de *vesou*. Quelques-uns l'appellent aussi *vin de canne*. M. *Dutrône-la-Couture*, Médecin, a proposé un moyen pour convertir ce suc exprimé, en une liqueur analogue au cidre, ou au vin. *Journ. de Phys. Septembre 1787*. En quelques endroits de l'Amérique, on donne souvent aux chevaux les tiges de *cannes à sucre* exprimées ; ces animaux en sont friands, et prennent beaucoup d'embonpoint : plus communément les *bagaces* servent à chauffer les chaudieres.

On fait bouillir, pendant environ six heures, en versant de temps en temps de l'eau, la liqueur extraite des roseaux : on l'écume, et cette lie qui surnage sert à nourrir les animaux. Pour purifier davantage le *sucre*, on y jette, pendant l'ébullition, une forte lessive de cendres de bois et de chaux vive, et on écume continuellement ; ensuite on passe la liqueur au travers d'une étoffe de gros drap blanc ; d'autres fois, on transvase seulement la liqueur, à différentes reprises. C'est dans l'art d'*enivrer* ou purifier ainsi le *vesou* que consiste l'art du manufacturier ; car trop de cendres le grille, et trop

de chaux le rougit ordinairement. Le marc sert en quelques endroits à nourrir ou les esclaves ou les pourceaux ; d'autres, en y mêlant de l'eau et le laissant fermenter, en font une liqueur vineuse : on fait bouillir de nouveau cette liqueur *vesou ;* on appaise l'impétuosité des bouillons en versant quelques gouttes d'huile ou de suif : la plus petite quantité de suc acide empêcheroit le sucre de se cristalliser et de prendre une consistance solide. On verse la liqueur encore chaude, dans des moules de terre en forme de cônes creux, (ces moules doivent avoir été humectés auparavant par l'eau, et cerclés aux deux extrémités), ouverts par les deux bouts, et dont le petit trou qui est à la pointe, est bouché avec du bois, ou de la paille, ou du linge mouillé. Les Caraïbes appellent *caniche-ira*, le jus de la *canne*, le sirop ; et *couchre*, le *sucre*.

Toutes les opérations que l'on fait dans la préparation du *sucre* et dans l'art de le raffiner, tendent à débarrasser et purger ce sel essentiel d'un suc mielleux qui lui ôte la blancheur, la solidité, la finesse et le brillant du grain qu'on lui procure en le brassant à droite et à gauche avec une palette. On ouvre ensuite, au bout de quelques jours, le petit trou pour donner écoulement au suc mielleux. On verse sur la partie supérieure du cône une bouillie claire, faite avec de la terre blanche argileuse détrempée dans de l'eau. Ce menstrue se charge d'une substance glutineuse de la terre, et passant à travers la masse du *sucre*, lave les petits grains et les purifie du suc mielleux. Au bout de quarante jours ou environ, le *sucre* est desséché.

Celui qui est en morceaux, de couleur rousse, s'appelle alors *sucre terré rouge* ou *de Chypre :* il est purgatif. S'il est d'une couleur grise, blanchâtre, et en morceaux friables, il prend le nom de *moscouade moyenne :* c'est-là la matiere dont on fait toutes les autres especes de *sucre*. Lorsque la *moscouade* a subi de nouveau à peu près les mêmes opérations dont nous venons de parler, elle est purifiée de suc mielleux ; et c'est alors de la *cassonade* ou *castonade*, dont la meilleure est blanche, seche, ayant une odeur de violette. La *cassonade* purifiée elle-même par les mêmes moyens que ci-dessus, ou par les blancs d'œuf, ou par le sang de bœuf, donne le *sucre raffiné*, le *sucre fin* ou le

sucre royal, ainsi nommé parce qu'on n'en peut faire de plus pur, de plus blanc, ni de plus brillant. Ce *sucre* étant très-sec et frappé avec le doigt, produit une sorte de son; frappé ou frotté dans l'obscurité avec un couteau, il donne un éclat phosphorique; douze cents livres de bon *sucre* ne doivent produire que six cents livres de *sucre royal*; aussi la plupart des Raffineurs et des Marchands font-ils passer le plus beau *sucre raffiné* pour *sucre royal*, ou au moins pour du *demi-royal*. La liqueur mielleuse qui découle des moules, ne peut s'épaissir que jusqu'à la consistance de miel; c'est pourquoi on l'appelle *miel de sucre*, *remel*, et plus communément *mélasse* ou *doucette*. Quelques-uns la font fermenter avec de l'eau et en retirent une liqueur vineuse qui, distillée, donne une eau-de-vie nommée *tafia*. Le *sucre candi* n'est que du *sucre* fondu à diverses fois et cristallisé: il y en a du blanc et du rouge.

Il se fait en Hollande un commerce très-considérable de *sucre* de toutes sortes, spécialement des Indes Orientales, du Brésil, des Barbades, d'Antigoa, de Saint-Domingue, de la Martinique et de Surinam. Le *sucre* du Brésil est moins blanc, plus gras et plus huileux que celui des Barbades, de la Jamaïque et de Saint-Domingue. La majeure partie des *sucres* arrivent présentement tout raffinés; au lieu qu'autrefois ils venoient bruts en France, et on les raffinoit à Dieppe et à Orléans. On regarde comme une faute commune aux Anglois et aux François d'avoir souffert des raffineries de *sucre* dans les Colonies qui le produisent; car pour tirer le plus grand avantage possible des Colonies de l'Amérique, il faut les mettre dans le cas de ne se pouvoir passer ni des fabriques, ni des denrées de l'Europe.

Quoi qu'il en soit, des *sucres* qui se raffinent encore en France, celui de l'affinage d'Orléans passe pour le meilleur; il est moins blanc que ceux de Hollande et d'Angleterre; mais il sucre davantage, parce qu'il est moins dépouillé de ses parties mielleuses et visqueuses. On remarque la même différence entre la *cassonade* comparée au *sucre raffiné*, et même entre la manne grasse et la manne en larmes. Le *sucre* qui vient d'Egypte par la voie du Caire, passe pour être plus doux et plus agréable que celui d'Amérique.

Cependant on ne fait usage en Europe que du *sucre* d'Amérique, et on l'apporte présentement en si grande quantité, qu'on le met parmi les premieres marchandises de ce nouveau Monde. Il est étonnant de voir combien l'on consume de *sucre* dans les cuisines et dans les Pharmacies : il n'y a point d'alimens agréables, s'ils ne sont assaisonnés de *sucre*, sur-tout dans les desserts ; c'est ce qui a donné naissance à un nouveau genre d'Artistes, (les Confiseurs) inconnus aux Anciens.

L'usage modéré du *sucre* peut être très-utile ; car il engraisse, adoucit ce qui est âcre, émousse les acides, rend plus doux ce qui est âpre et préserve les fruits de la corruption, etc. Un petit morceau de *sucre* à la fin d'un repas, après avoir beaucoup mangé, aide la digestion, et arrête communément le hoquet. Le *sucre* fondu dans de l'eau-de-vie, est un très-bon vulnéraire, et résiste à la pourriture. Le *sucre candi* ou cristallisé réduit en poudre et soufflé dans les yeux, dissipe la taie de la cornée. M. *Bourgeois* dit que le *sucre canarie* broyé sur une assiette d'étain avec un morceau de plomb jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur d'un gris-cendré, est beaucoup plus efficace pour cette maladie. Le *sucre* entre dans les sirops, les marmelades, les électuaires, les tablettes, et les liqueurs et ratafias.

Les Anciens retiroient un *sucre naturel* du bambou, espece de roseau de l'Inde Orientale, appelé *mamba* ou *bamboë*, dans la Province de Malabar. Ce bambou est le *Tabaxir* d'*Avicenne*, que *Juba* dit croître dans les Isles Fortunées ou Canaries, et produire du *sucre*. On retire aussi une espece de *sucre* gras et brunâtre de l'érable de Canada, *Voyez* ÉRABLE *et* BOIS DE BAMBOU. On est parvenu à retirer aussi du *sucre* de plusieurs autres plantes, telles que la *betterave* et le *chervi*. Il y a en Islande une espece d'algue dont on retire une sorte de *sucre*, Voyez ALGUE. On retire de l'apocin, dans les pays chauds, une espece de *manne* ou de *sucre* nommé *alhasser*. Voyez APOCIN.

Il paroît encore par la tradition, que les Anciens ont connu un *sucre* qui naissoit dans l'Arabie ; ce *sucre* est nommé par *Archigene*, sel Indien. *Strabon*, *Lucain*, *Séneque*, *Galien*, *Pline* et *Dioscoride* en ont également

fait mention ; mais comme ils l'ont décrit avoir toujours été mielleux, peut-être n'étoit-ce que le suc extrait du fruit que porte le *caroubier ;* peut-être aussi n'étoit-ce que la *manne*, ou le *miel*, ou le *sucre du roseau en arbre*. Voyez *ces mots*.

Nous ignorons si ce *sucre* avoit bien la qualité du nôtre ; étoit-il aussi savoureux, aussi propre à nourrir ; en un mot, étoit-il inflammable et susceptible de phosphorescence, comme le *sucre* des Modernes ?

On cultive dans quelques jardins l'espece de *canne à sucre* appelée *sucre de Ravenne*, *Saccharum Ravennæ*, Murr. 88. *Gramen paniculatum arundinaceum ramosum, paniculâ densâ sericeâ*, Tourn. 523. Cette plante vivace est aussi de l'ordre des *Graminées ;* sa tige est une espece de roseau haut de trois à quatre pieds, ferme, souvent rougeâtre vers son sommet ; les feuilles sont longues d'un pied, large de trois à quatre lignes, striées et garnies d'une nervure blanche ; les fleurs en panicule rameux, de six à huit pouces, un peu dense ; la balle sert de calice ; elle est velue en dehors, ce qui distingue, dit-on, les *sucres* des roseaux. Cette *cannamelle* de Ravenne se trouve en Italie, en Provence et dans l'Espagne, sur le bord des ruisseaux et dans les lieux marécageux. ✱

On distingue encore : La *cannamelle spontanée* des lieux aquatiques du Malabar, *Saccharum spontaneum*, Linn., Kerpa., Rheed. Mal. La *cannamelle* de *Ténériffe*, Linn. fils. La *cannamelle à épi cylindrique et droit* du Levant, de l'Inde et des contrées Méridionales de la France, *Gramen tomentosum spicatum*, Bauh. Pin. 4, Tourn. 518. La *cannamelle à épi plumeux et pourpré* de Madras, *Tsjeria-kurin-pullu*, Rheed. Mal. La *cannamelle à port de panis* des Indes Orientales.

CANNE BAMBOCHE. *Voyez* BOIS DE BAMBOU.

CANNE-CONGO. A Cayenne on donne ce nom à une espece de roseau qui est le *Siriourou* de *Barrere*, 7. *Alpina spicata purpurea cannacori foliis, abietis conum referens*, Barr. Ess. p. 7. *Jacuanga*, Pison 1648, 98. *Paco caotinga*, Pis. 1658, 214 ; c'est l'*Anachiri* des Caraïbes ; sa fleur est d'une seule feuille ; le calice, qui dans la suite devient le fruit, est enveloppé avec la fleur dans une espece d'étui. Le suc exprimé de la racine de cette plante, bu en guise de tisane matin

et soir, s'emploie avec succès dans le pays pour la guérison des aphtes. *Maison Rust. à l'usage de Cayenne.*

CANNE ou JONC A ÉCRIRE, *Calamus scriptorius, aut Arundo scriptoria.* Nom donné à une espece de roseau dont on fait, dans une grande partie du Levant, des stylets pour écrire sur le parchemin ou sur le papier.

En Italie on donne le nom de *canne* à une espece de roseau dont on se sert au lieu de dosses, pour garnir les travées entre les cintres dans la construction des voûtes. Les paysans s'en servent aussi pour couvrir leurs maisons. *Voyez à l'article* ROSEAU.

CANNE D'INDE. *Voyez* BALISIER.

CANNE MARONE, (Seguine). *Nicolson* dit, dans son *Essai sur l'Hist. Natur. de Saint-Domingue*, que « cette » plante ne doit pas être confondue avec la *canne* » *d'Inde*, ni avec la *canne de riviere* dont parle *Jacquin* » au mot *Alpinia*. Sa tige est ronde, droite, articulée, » divisée par des nœuds peu éloignés les uns des autres, » d'un pouce de diametre, haute de cinq à six pieds, » revêtue d'une pellicule verte, jaunâtre, mince, » coriace, remplie d'une pulpe blanche, spongieuse, » succulente, extrêmement mordicante, qui fait sur » les étoffes et sur le linge, une tache qu'on ne peut » effacer ; ses feuilles sont larges, très-pointues, » longues, lisses, d'un vert foncé, assez semblables » à celles d'un jeune bananier; les anciennes se fanent, » et tombent à mesure qu'il en pousse d'autres. Il » s'éleve du centre de la tige un corps cylindrique, » alongé, qui est le fruit de cette plante. On n'y re- » marque ni corolle, ni filets, ni pistil, mais seule- » ment des antheres et plusieurs nectaires disposés » autour du fruit. Cette plante croît sur le bord des » étangs, des rivieres et dans les endroits marécageux. » C'est un poison violent. Quelques habitans la font » entrer dans la composition d'une lessive qui sert à » purifier le *sucre* ».

CANNE de Tabago. *Voyez à l'article* COCOTIER de Guinée.

CANNEBERGE, ou COUSSINET DES MARAIS, *Oxycoccum*, Tourn. 431. *Vaccinium oxycoccos*, Linn. 500. Cette plante qui rampe sur la terre, croît dans les marais, et ses tiges très-déliées, filiformes, rameuses et étalées sur la terre, persistantes l'hiver, sont gar-

nies de feuilles assez semblables à celles du *serpolet*, petites, ovales, oblongues, un peu roulées en leur bord; elles portent des fleurs purpurines, monopétales, découpées en quatre parties, auxquelles succedent des baies rondes ou ovales, piquetées de points rouges, et ornées d'un ombilic purpurin en croix; leur goût aigrelet les rend détersives et astringentes, et M. *Haller* dit qu'on les mange dans le Nord après qu'elles ont éprouvé la gelée. Cette plante est du genre des *Airelles*.

CANNELLE, *Cinnamomum*. C'est la seconde écorce d'un petit arbre appelé *cannellier*, lequel est très-commun dans l'Isle de Ceylan; il y est nommé par les Naturels du pays, *Kurundu*. On en cultive maintenant dans nos Colonies en Amérique, mais en très-petite quantité. Les Naturalistes le nomment *Laurus cinnamomum*, seu *Cannella Zeylanica*, C. B. Pin. 408. *Cassia cinnamomea*, Hort. Lugd. Bat. 129. *Cinnamomum* signifie aussi *arbre odorant de la Chine*. Cet arbre, que *Linnæus* désigne ainsi, *Laurus foliis oblongo-ovatis, trinerviis, nitidis, planis*, croît à la hauteur de trois ou quatre toises; ses racines sont grosses, fibreuses et couvertes d'une écorce qui a une odeur de camphre; le bois en est dur, blanchâtre et sans odeur; le tronc est couvert, aussi bien que les branches qui sont en grand nombre, d'une écorce qui est verte d'abord et qui rougit ensuite avec le temps. Le bois ressemble à celui de la racine; ses feuilles, assez semblables à celles du laurier et du malabathrum, en different par leur odeur de cannelle. Cet arbre porte des fleurs petites, étoilées, blanchâtres, à six pétales, et disposées en gros bouquets à l'extrémité des rameaux; elles ont une odeur admirable, et qui se fait sentir en mer à plusieurs milles de distance du rivage, lorsque le vent souffle de terre. Aux fleurs succedent des baies ovales, longues de quatre à cinq lignes, d'un brun bleuâtre, tachetées de points blanchâtres, et qui contiennent, sous une pulpe verte, onctueuse, astringente et aromatique, un petit noyau cassant qui renferme une amande de couleur purpurine. Dans la saison où la séve est abondante, et où les arbres commencent à fleurir, on détache l'écorce des petits *cannelliers* de trois ans : on jette l'écorce extérieure qui est épaisse,

grise et raboteuse. On coupe par lames, longues de trois à quatre pieds, l'écorce intérieure, (l'intermédiaire, entre l épiderme et le liber), qui est mince; on l'expose au soleil, et elle s'y roule d'elle-même de la grosseur du doigt; sa couleur est un jaune rougeâtre; son goût est âcre, piquant, mais agréable et aromatique; son odeur est très-suave et très-pénétrante. L'âge des arbres, leur position, leur culture, les diverses parties de l'arbre dont on retire la *cannelle*, en font distinguer trois sortes : la *fine*, la *moyenne* et la *grossiere*. La *cannelle* la plus vantée est celle que les Naturels du pays appellent *vasce corunde*. Après qu'on a enlevé la *cannelle*, l'arbre reste nu pendant deux ou trois ans : enfin, au bout de ce temps, le *cannellier* se trouve revêtu d'une nouvelle écorce, et est propre à la même opération. M. *Poivre*, qui dans son voyage aux Indes Orientales, a été en Cochinchine, nous apprend qu'il s'y trouve, quoique en petite quantité, une *cannelle* supérieure à celle du Ceylan, et que les Chinois payent trois ou quatre fois plus cher que celle que les Hollandois leur apportent.

Toutes les parties du *cannellier* sont utiles : son écorce, sa racine, son tronc, ses tiges, ses feuilles, ses fleurs et son fruit. On en tire des eaux distillées, des sels volatils, du camphre, du suif ou de la cire, des huiles précieuses : l'on en compose des sirops, des pastilles, des essences odoriférantes, d'autres qui convertissent en hypocras toutes sortes de vins, ou font la base de ces épices suaves qui entrent dans la confection de nos ragoûts : en un mot, le *cannellier* est le roi des arbres à tous ces égards; et c'est ce qu'on peut prouver par les détails suivans.

On retire d'une livre de *cannelle*, lorsqu'elle est récente, plus de trois gros d'huile essentielle; mais très-peu lorsqu'elle est vieille. Aussi l'huile de *cannelle*, que vend la Compagnie Hollandoise, est-elle distillée à Ceylan ou à Batavia. Comme cette huile est d'un bon débit, et qu'elle vaut jusqu'à 70 et 90 livres l'once, on la falsifie quelquefois en la mêlant avec l'huile de girofle, ou mieux encore avec l'huile de ben : l'excellence de son parfum la fait employer dans les mélanges d'aromates, qu'on nomme *pots-pourris*. Les Chingalois l'emploient comme stomachique et en

oignent leurs bougies pour parfumer leurs appartemens. Du coton trempé dans cette huile essentielle de *cannelle*, et mis dans le creux des dents lorsqu'elles font mal, appaise les douleurs, parce qu'elle desseche et brûle le nerf par son âcreté caustique. Rien de plus agréable, ni de plus admirable pour animer, échauffer et fortifier tout d'un coup la machine, que cette huile prise avec du sucre. Les femmes froides de la Georgie et de Goa, etc. en font usage avec succès. Cette huile essentielle de l'écorce du *cannellier* va au fond de l'eau, quand elle est pure : il la faut garder dans un flacon hermétiquement bouché ; et l'on a observé que la plus grande partie s'est quelquefois transformée en un sel qui a les vertus de la *cannelle*, et qui se dissout dans l'eau. On retire aussi par la distillation de l'écorce de la racine, une huile et un sel volatil ou camphre. L'huile est d'un goût fort vif ; elle se dissipe aisément : son odeur tient le milieu entre le camphre et la *cannelle*. Elle est employée extérieurement, aux Indes, dans les rhumatismes et dans les paralysies ; on l'y donne intérieurement broyée avec du sucre pour provoquer les sueurs, les urines, et chasser les vents. Le camphre de la *cannelle* est très-blanc : il a une odeur beaucoup plus douce que le camphre ordinaire : il est très-volatil, s'enflamme très-promptement, et ne laisse point de résidu après avoir été brûlé. Les Indiens estiment ce camphre le meilleur dont on puisse faire usage en Médecine ; on le garde avec soin et on le destine pour les Rois du pays, qui le prennent comme un cordial d'une efficacité peu commune. On obtient, par la distillation des feuilles du *cannellier*, une huile à odeur de girofle, d'abord trouble, mais qui s'éclaircit bientôt et acquiert presque les mêmes propriétés que celle de l'écorce ; cette huile passe dans le pays pour un correctif des violens purgatifs. On fait usage des feuilles dans les bains aromatiques. L'eau distillée des fleurs de *cannelle* a une odeur des plus agréables. On s'en sert pour ranimer les esprits, pour adoucir la mauvaise haleine, et pour donner du parfum et de l'agrément à différentes sortes de mets : on en fait aussi une conserve d'un très-bon goût. Les fruits donnent deux sortes de substances ; on en tire par la distillation une huile essentielle dont l'odeur tient du

girofle, du genievre et de la *cannelle* : par la décoction on en tire une espece de graisse d'une odeur pénétrante, de la couleur et de la consistance du suif, et qu'on met en pain comme le savon. La Compagnie des Indes Orientales Hollandoise nous l'apporte sous le nom de *cire de cannelle*, parce que le Roi de Candy, Province du Mogolistan, en fait faire ses bougies et ses flambeaux, qui rendent une odeur très-suave, et sont réservés pour son usage et celui de sa Cour. Elle sert d'un remede intérieur et extérieur chez les Indiens, soit pour les contusions, soit dans les onguens nervins. Quelques Voyageurs prétendent qu'on en fait aujourd'hui une excellente pommade odorante pour nettoyer et adoucir la peau, pour les petits boutons, les gerçures, les engelures, etc.

Dans les vieux troncs du *cannellier*, il y a des nœuds résineux qui ont l'odeur du bon bois de rose. Nos Ébénistes pourroient en tirer parti pour certains ouvrages.

En Europe, la *cannelle* et toutes les substances qu'on en retire, données à propos, font un excellent effet, comme cordiaux et stomachiques chauds ; mais leur usage trop long-temps continué, dispose à l'inflammation : un peu de *cannelle* dans une médecine, en corrige le mauvais goût, et prévient les flatuosités et les tranchées.

Les Hollandois sont presque parvenus à faire seuls le commerce de la *cannelle*, ainsi que celui du *girofle* et de la *muscade*, en conquérant sur les Portugais, d'un côté, les Isles Moluques, qui produisent seules le girofle. (*Voyez* GIROFLE), et de l'autre, l'Isle de Ceylan, autrefois Taprobane, seule féconde en *cannelle*. Les Hollandois, pour se rendre maîtres exclusivement du commerce de cette écorce précieuse, après avoir chassé les Portugais de Ceylan, conquirent encore sur eux le Royaume de Cochin sur la Côte de Malabar, pour leur enlever le commerce d'une *cannelle* qui croissoit dans ce pays, et qu'ils vendoient sous le nom de *cannelle Portugaise*, *cannelle sauvage* ou *cannelle grise*. La premiere chose qu'ils firent après cette conquête, fut d'arracher cette *cannelle sauvage*.

Toute la *cannelle* dont les Hollandois fournissent les deux hémispheres, se récolte dans un espace d'environ quatorze lieues, le long des bords de la mer à Ceylan;



Cet endroit, qui porte le nom de *Champ de la cannelle*, est depuis Negambo jusqu'à Gallieres. Ils ne laissent croître qu'une certaine quantité de ces arbres, et ont un grand soin de faire arracher de temps en temps une partie des *cannelliers* qui croissent sans culture, ou même ceux qui seroient cultivés ailleurs que dans certains districts de l'Isle, sachant par une expérience de plus de cent vingt ans, la quantité de *cannelle* qu'il leur faut pour le commerce, et persuadés qu'ils n'en débiteroient pas davantage, quand même ils la donneroient à meilleur marché. On estime que ce qu'ils en apportent en Europe va à six cents mille livres pesant par an, et qu'ils en débitent à peu près autant dans les Indes. Il s'en consomme une grande quantité en Amérique, particuliérement au Pérou, pour le chocolat dont les Espagnols ne peuvent se passer. Telle est l'histoire abrégée de la *cannelle*, ce trésor de luxe et de commerce, qui de superflu est devenu nécessaire. Nous donnerons *à l'article* MUSCADE, un détail de ce que les Hollandois font en Europe quand la récolte de la *cannelle*, du *girofle* et de la *muscade* a été médiocre, et quand elle a été abondante.

CANNELLE BLANCHE ou CANNELLE DU PÉROU, *Costus corticosus.* C'est la deuxieme écorce du *cannellier* propre à l'Amérique, *Cinnamomum Americanum, cannella Peruana*, C. B. *Cassia Cinnamomea*, Pluk.

Elle est nommée dans l'Isle des Tortues et à Saint-Domingue, *cannelle bâtarde poivrée* : elle est en gros rouleaux épais, d'un blanc sale, d'une odeur aromatique, et d'un goût qui tient de la cannelle, du girofle et du gingembre. L'on prétend, sans fondement, que l'arbre qui la porte est le même que celui qui donne le *cassia-lignea*, dont le goût est différent. (*Voyez* ce mot), mais qui, transplanté dans la Jamaïque, a beaucoup changé. Ce même arbre, que M. *Linnæus* range parmi les especes de *Laurier*, et M. *Adanson* dans l'ordre des *Garous*, est aujourd'hui cultivé dans les Terres Magellaniques, où il est appelé, comme à Madagascar, *fimpi*. C'est de cet arbre que découle la gomme *alouchi*.

Quelques-uns ont confondu avec la *cannelle blanche* l'écorce appelée *écorce de Winter*, du nom de *Guillaume Winter*, Capitaine de vaisseau, qui accompagna, en

1567, *François Drack* jusqu'au Détroit de Magellan; sans aller plus loin. *Winter* a découvert cette écorce sur les Côtes de Magellan ; c'est le premier qui l'ait apportée en Europe. Cette écorce avoit été fort utile à tous ceux qui étoient sur son vaisseau ; elle leur avoit servi d'épices pour leurs mets, et d'excellent remede contre le scorbut. Les habitans du Détroit de Magellan sont toujours munis de cet antidote, pour se préserver des accidens qui arrivent à ceux qui mangent imprudemment de la chair de lion marin, et qui est un veau marin vénéneux, *Voyez* ces mots ; aussi appellent-ils l'*écorce de Winter*, *écorce sans pareille.* On la vend encore quelquefois dans la droguerie, sous le nom d'*écorce de caryocostin.* Cette écorce est roulée en tuyaux, grisâtre, un peu fongueuse, chargée de crevasses, intérieurement solide, dense, roussâtre ; d'un goût de poivre aromatique et d'une odeur pénétrante. Comme elle est fort rare en Europe, on lui substitue toujours la *cannelle blanche.* Voyez maintenant ÉCORCE DE WINTER.

La *cannelle blanche* sert aux habitans de la Jamaïque dans les ragoûts à la place du poivre et des clous de girofle : son usage nuit à ceux qui ont le tempérament bilieux et échauffé. On en confit dans la verdeur ; alors on l'emploie avec un grand succès contre le scorbut.

L'arbre qui donne la *cannelle blanche* ne s'éleve guere : sa tige est droite, peu grosse. On y distingue deux écorces ; l'une externe qui est lisse, grisâtre ; l'autre interne qui est blanchâtre, plus épaisse que mince, d'un goût aromatique et piquant ; son bois est dur, pesant, quoique corruptible ; ses feuilles fermes, bien nourries, d'un vert obscur, attachées par un pédicule au sommet des tiges, disposées par bouquets, garnies de trois côtes saillantes, d'une saveur de *cannelle ;* ses fleurs sont à cinq pétales, de couleur pourpre-violet ; il leur succede un petit fruit arrondi, très-aromatique. Cet arbre se trouve dans les Isles, à Saint-Domingue dans les mornes. On fait avec son fruit une liqueur stomachique très-agréable.

CANNELLE DE LA CHINE. Il croît à la Chine, sur quelques montagnes, une espece de *cannelle* de couleur grise, qui, quoique plus épaisse et moins odoriférante que celle de Ceylan, est cependant assez bonne, et

croît en assez grande quantité, pour qu'on n'ait point besoin à la Chine de celle de Ceylan.

CANNELLE GIROFLÉE OU CANNELLE NOIRE, ÉCORCE DE GIROFLE, BOIS DE GIROFLE, CAPELET, BOIS DE CRAVE, ou BOIS DE CLOU DU PARA, *Cannella caryophyllata.* C'est une écorce roulée comme la *cannelle*, mais un peu plus grosse, grisâtre extérieurement, brune, noirâtre, et comme rouillée en dedans, d'une légere odeur de girofle. Sa saveur est plus mordicante, et approche de celle du girofle, ce qui la fait nommer, quoique improprement, *écorce de girofle*, car elle ne se tire point de l'arbre qui porte le girofle, mais d'un autre que l'on ne connoît pas encore, et qui croît dans les Isles de Cuba et de Madagascar, dans le Brésil et dans les provinces Méridionales de Guiane et de Maranhon. *Barrere, France Equinoxiale*, dit cependant que c'est un fort arbrisseau qui croît dans la terre ferme du côté de la riviere d'Ourapeu : *Myrtus arborea caryophylli aromatici odore*, Barr. *Eugenia*, et qu'il a vu des carbets d'Indiens faits tout de ce bois qui est aromatique. C'est le *Caningua* de quelques Auteurs. Les Indiens le nomment en leur langue *ravendsara.* Les Portugais appellent son écorce *cannella garofanata :* elle est la base de leurs épices. Les Colp. rteurs et autres gens de mauvaise foi, alterent le clou de girofle en poudre avec cette écorce qui est à meilleur marché. L'arbre dont on retire la *cannelle giroflée*, porte des fruits de la grosseur des noix de galle, ayant l'odeur et la saveur du girofle ; ce qui les a fait nommer improprement *noix de girofle*, ou *noix de Madagascar.* Les Indiens les nomment *vaoravend-sara*, et par corruption, *arabine-sara.* L'écorce et les fruits sont céphaliques, stomachiques, et peuvent être employés en assaisonnement. Il est parlé de cette écorce dans la *Matiere Médicale*, sous le nom de *Casse giroflée.* Voyez *ce mot.*

M. *de la Condamine* dit que le fruit du *bois de Crave* est à peu près de la grosseur d'une olive, et qu'il entre dans la composition de diverses liqueurs fortes en Angleterre et en Italie. Le *bois de Crave*, dit cet Académicien, est fort commun au Para, ville Portugaise près de la riviere des Amazones, où les habitans l'appellent *pao de cravo.* C'est le *Palo de clavo* des Espagnols.

CANNELLE MATTE. C'est le nom qu'on donne à l'écorce des vieux troncs de *cannelliers*, et qu'on rejette, étant fort inférieure par son odeur, son goût et ses vertus, à la fine *cannelle*.

CANNELLE POIVRÉE. *Voyez* CANNELLE BLANCHE.

CANNELLE SAUVAGE. Dans nos Colonies Américaines, on donne ce nom à un véritable *cannellier* dont l'écorce n'a pas la bonté de celle de Ceylan, mais qui pourra l'acquérir par la culture, c'est-à-dire, par une transplantation répétée. On donne aussi le nom de *bois de cannelle* à l'écorce appelée *cannelle blanche*. L'arbre qui la donne est le *Cannellier* du Pérou. *Voyez* CANNELLE BLANCHE.

CANNELLIER DE WINTER. *Voyez à l'article* CANNELLE BLANCHE.

CANONNIER. *Voyez* BOMBARDIER.

CANOT DES SAUVAGES, ou PIROGUE, *Linter*. De même que les hommes policés, les Sauvages ont leur industrie. De simples écorces d'arbres font les barques de ceux-ci ; on les a appelés *canots*, parce que les Sauvages ne s'en servirent d'abord que sur des canaux qui communiquoient à de grands fleuves. Les *canots* n'étant point lestés, ils ont été de tout temps sujets à se culbuter : le Sauvage s'en effraya dans les premiers momens ; mais enhardi par le besoin et l'adresse, il apprit à se jeter à l'eau, à nager, à braver en quelque sorte cet élément, et sut bientôt relever sa barque, la vider et la remettre à flot. Il y a des Sauvages qui courbent les écorces d'arbres avec art, les assujettissent et leur donnent une forme de gondole. Ces *pirogues* sont très-légeres, elles n'ont que deux ou trois pieds de largeur et douze à quatorze de longueur. Lorsqu'en voguant les Sauvages rencontrent des chutes d'eau, des cataractes, ils vont à bord pour descendre à terre : ils portent la barque sur leurs épaules, et la remettent à flot au-delà de la cataracte. Les Sauvages du Détroit de Davis et les Groenlandois construisent des *pirogues* qui flottent et voguent sur les eaux avec une légéreté étonnante, et qui ne peuvent jamais être submergées. Ces *canots* sont formés d'un châssis en bois recouvert de peau de chien de mer ou d'un autre cuir bien tendu ; ce sont autant de coffres longs, très-pointus par les deux bouts. Le Sauvage

ménage un trou dans le milieu, s'y place, s'y fixe en se sanglant le pourtour du corps avec la peau même qui fait partie du *canot*, en cet endroit; il nage sur l'eau comme un ballon; deux rames lui servent à se conduire où il veut, et à exécuter les mouvemens ou les contre-temps les plus brusques. On le voit attaquer hardiment les baleines à coups de harpon; souvent d'un coup de queue la baleine lance en l'air l'homme et la *pirogue*, qui retombent et surnagent aussi-tôt. On voit de ces *canots* à l'Amirauté d'Amsterdam, dans le *Musæum* de Londres et ailleurs.

Les *canots* des Negres de Guinée sont des troncs d'arbres qu'ils ont creusés exprès. Huit à dix hommes, tous pourvus de rames, s'y tiennent à la file l'un de l'autre; ils font voler cette *pirogue* sur la surface des eaux avec tant de rapidité, qu'une chaloupe ne peut les suivre: un bâton dans le milieu sert de mât; des nattes de jonc servent de voiles. Sur les bords du Sénégal, on fait avec le tronc du *ceiba* des *pirogues* bien plus grandes. *Voyez à l'article* CEIBA. M. l'Abbé *Tessier*, dans un Mémoire lu à l'Académie des Sciences, dit qu'à la Louisiane on fait, avec un seul tronc du *cyprès* à feuilles d'acacia, *Cupressus disticha*, Linn. plusieurs *pirogues* d'un pouce d'épaisseur, et en état de porter jusqu'à quatre milliers et au-delà.

CANSCHY, est un gros arbre du Japon, dont les habitans du pays se servent pour faire une espece de papier. *Voyez à la suite de l'article* PAPYRUS, *au mot* PAPIER.

CANTARELLE. *Voyez* PROSCARABÉE.

CANTHARIDE, MOUCHE CANTHARIDE ou MOUCHE D'ESPAGNE, *Cantharides*. La *cantharide* n'est point une mouche, c'est un scarabée oblong, dont les ailes membraneuses sont recouvertes par des étuis d'un vert-doré. M. *Deleuze* dit avec raison qu'on donne quelquefois, dans le langage vulgaire, le nom de *cantharides* à divers insectes coléopteres qui ne ressemblent aux *cantharides* que par la couleur, tels que le grand bupreste vert-doré, l'éméraude, etc. Voilà pourquoi on cite plusieurs especes de *cantharides* qui different entre elles par leur grandeur, leur figure et leur couleur: il y en a de plus grosses qu'un hanneton. Entre ces *cantharides* il y en a dont la couleur est de pur azur; les autres paroissent ornées d'or pur: d'autres sont mêlées

d'or et d'azur étincelans ; d'autres enfin sont d'un vert bleu-doré ; mais toutes ont un brillant qui charme la vue. Celles dont on fait usage dans la Pharmacie, et qui sont les véritables, ont environ neuf lignes de longueur, sur deux ou trois de large : elles sont d'une couleur verte, luisante, azurée, mêlée de couleur d'or. La Nature les a habillées superbement.

La bouche de cette espece d'insecte *cantharide* est munie de mâchoires et de dents, avec deux especes de pinces articulées, propres à saisir et à approcher la nourriture de leur bouche. Sur le front sont des yeux de couleur d'or, un peu saillans ; et au-dessous, deux antennes noires, filiformes, pyramidales et qui sont mobiles au moyen de douze articulations égales. Le sommet de la tête est partagé en deux hémispheres extrêmement lisses. Cet insecte a six jambes. M. *Geoffroy* divise les *cantharides* en deux familles : la premiere à tarses nus et sans brosses ou pelottes ; la seconde famille a les tarses garnies de pelottes. Les deux premieres paires de jambes ont cinq articulations aux tarses, et la derniere en a quatre. Son corselet est un peu raboteux et non bordé, cependant il y a une pointe mousse de chaque côté. Sa poitrine un peu aplatie, est remplie intérieurement de trachées ou vaisseaux aériens, avec leurs valvules d'une structure merveilleuse. Les fausses ailes sont flexibles, et les côtés du ventre plissés.

Les *cantharides* naissent d'œufs d'où sortent des vermisseaux qui ont une figure approchante de celle d'une vraie chenille : ces larves habitent dans les terres et pénetrent souvent dans les fourmillieres, où elles se nourrissent de fourmis et de nymphes de fourmis, elles y font même leur coque. Les mouches *cantharides* sont plus communes dans les pays chauds et dans les provinces Méridionales de la France, que dans les pays froids : il s'en trouve cependant presque par toute l'Europe dans certains temps de l'année. Ces mouches dévorent les feuilles de plusieurs especes d'arbres et arbrisseaux, tels que les chevrefeuilles, lilas, rosiers, noyers, troênes et peupliers : les feuilles de la grande espece de frêne sont sujettes aussi à être dévorées par ces mouches ; elles causent encore beaucoup de dommage aux blés et dans les prés.

Quelques-

Quelques-uns prétendent que l'accouplement des *cantharides* est vif, et néanmoins qu'il dure assez long-temps. Elles s'accouplent sur les arbres dans les plus grandes chaleurs du jour. On prétend encore que les plus grosses *cantharides*, c'est-à-dire, les femelles pleines d'œufs, font les avances et montent alors sur les mâles : cette attitude ne seroit pas sans exemple dans l'Histoire des Insectes. Mais M. le Vicomte *de Querhoënt*, homme instruit, nous mande que « ceux qui ont parlé de l'accouplement des *cantharides* se sont trompés, lorsqu'ils ont dit qu'il étoit fort vif. Ils ont pris le prélude de l'accouplement pour l'accouplement même. Le mâle beaucoup plus ardent que la femelle, après être monté sur elle, tâche de l'exciter à répondre à ses désirs par des mouvemens brusques et fréquens de la partie postérieure de son corps contre celle de sa femelle, et en lui pinçant la tête à plusieurs reprises. Ce n'est qu'après ces préludes, qui sont quelquefois longs, que l'accouplement a lieu, et pendant lequel ces insectes attachés fortement l'un à l'autre, sont tranquilles. Cette adhérence du mâle à la femelle est si forte, qu'en les mettant, lorsqu'ils sont accouplés, dans du vinaigre, ils y périssent sans se séparer. Quoique j'aie souvent observé ces insectes, je n'ai jamais vu les femelles monter sur les mâles, et je doute même que cela soit, vu la pétulance des derniers. »

Les *cantharides* multiplient beaucoup, et sont quelquefois réunies en si grand nombre, qu'elles paroissent en l'air comme un essaim qui seroit poussé par les vents ; alors elles sont précédées par une odeur désagréable qu'elles répandent au loin, sur-tout quand le soleil est près de se coucher. Ordinairement cette mauvaise odeur qui approche beaucoup de celle de la souris, sert de guide lorsqu'on cherche à ramasser de ces insectes pour les faire sécher. Quand ils sont secs, ils deviennent si légers, que cinquante pesent à peine un gros. Les parties volatiles qu'exhalent les *cantharides* sont si vives et si corrosives, qu'il arriva à un homme d'être attaqué de la fievre pour s'être endormi sous un arbrisseau où il y avoit des *cantharides*, et en avoir respiré la mauvaise odeur. Au rapport de *Boyle*, quelques personnes pour avoir tenu dans leurs mains des

cantharides seches, ont senti une douleur considérable autour du col de la vessie, et ont même eu quelques-unes des parties qui servent à la sécrétion de l'urine, offensées. Les Auteurs de la *Matiere Médicale* nous apprennent que des domestiques ayant ramassé sur des frênes, dans un beau jour d'été, une grande quantité de *cantharides* sans précaution et avec les mains nues, furent ensuite attaqués d'une ardeur d'urine à laquelle succéda un pissement de sang. Une personne ayant pris en potion des *cantharides* qui lui avoient été ordonnées pour un emplâtre, en fut empoisonnée : tout ce que l'on put faire à force de remedes, fut de lui sauver la vie ; mais elle en perdit la raison. Dans ces cas, les remedes les plus avantageux sont les adoucissans et les mucilagineux ; tels que l'huile d'olive, celle d'amande douce, le lait pris en grande abondance, les émulsions. On peut encore prendre des demi-bains d'eau tiede, et faire, s'il est possible, des injections dans la vessie avec de la décoction de graine de lin, de racine de guimauve et de nénuphar. Le camphre passe aussi pour être un puissant correctif du venin de ces insectes.

Quoique les *cantharides*, prises intérieurement, puissent être regardées comme un poison, quelques Médecins en ont prescrit l'usage intérieur avec succès, en les mêlant avec quelque correctif, dans l'hydropisie et les suppressions d'urine. On fait grand usage des *cantharides* à l'extérieur : c'est la base de tous les vésicatoires qu'on prépare pour l'ordinaire en mêlant de la poudre de *cantharides* avec du levain ou quelque onguent convenable. On les applique dans les cas où il faut réveiller le sentiment dans quelques parties, ou détourner les humeurs qui menacent de quelque dépôt dangereux. M. *Bourgeois* observe que les Médecins modernes font un usage beaucoup plus fréquent des *cantharides* appliquées extérieurement, que les Anciens, et presque toujours avec un grand succès dans un grand nombre de maladies aiguës, sur-tout dans les fievres putrides malignes, miliaires, fievres chaudes, le mal de gorge gangreneux, dans tous les cas où le malade est menacé ou attaqué de rêveries. L'usage de ce remede, tant intérieur qu'extérieur, demande beaucoup de prudence et d'expérience de la part du Mé-

decin. Nous avons connu deux jeunes gens qui vivoient avec des courtisanes : celles-ci les ayant presque épuisés par la fréquence de l'acte vénérien, et voulant rappeler chez eux les feux éteints de l'amour, elles leur firent avaler à leur insu de la poudre de *cantharides* dans des truffes. Les deux athletes se trouverent attaqués d'un priapisme continuel, les urines devinrent ensanglantées ; ils en moururent. Nous devons ajouter ici une observation du célebre Docteur *Werlhoff* sur l'efficacité des *cantharides* pour prévenir les suites de la morsure des animaux enragés. Ce Médecin est toujours parvenu à dompter ce venin en en faisant prendre intérieurement un grain chaque jour pendant six semaines, avec un grain et demi de mercure doux et dix grains de camphre ; le tout incorporé avec le mucilage de la gomme adragante.

On trouve, au rapport d'*Aldrovande*, aux environs de Bologne en Italie, des *cantharides aquatiques* qui ont à peu près la forme d'une punaise. Leur couleur noire paroît verte au soleil. Lorsque ces mouches sont portées sur les eaux, elles jettent un éclat aussi brillant que celui de l'argent. Ces *cantharides aquatiques* volent aussi quand elles veulent.

CANTHENE, *Sparus cantharus*, Linn. *Cantheno* des Espagnols. Poisson du genre du *Spare* : il est assez commun dans la Méditerranée ; il est très-connu à Rome et à Gênes : sa chair a le goût de celle du sargue. *Rondelet* pense que le nom de *cantharus* donné à ce poisson, et qui signifie en Grec un *escarbot*, désigne la maniere de vivre de ce poisson, qui aime à se cacher dans la fange, et s'y tient plongé pendant l'hiver, semblable en cela à l'escarbot auquel les lieux les plus sales servent de retraite ordinaire. *Willughby* dit que ce poisson a les dents arrondies et aiguës ; le corps est noirâtre, marqué dans sa longueur, de plusieurs lignes jaunâtres ; les iris des yeux ont un éclat très-argenté ; les lignes latérales fort larges et très-apparentes. C'est notamment aux bords des ports de mer, à l'embouchure des fleuves, et dans les endroits où les flots entraînent et déposent les immondices, que l'on prend ce poisson.

CANUDE ou CANUS, *Labrus Cynædus*, Linn. Poisson de mer, du genre du *Labre* ; il se trouve dans la Médi-

terranée. Selon *Rondelet*, sa chair est molle, friable, sans viscosité, et facile à digérer. Il se tient entre les rochers; sa longueur est d'environ un pied; sa gueule est petite; les dents sont serrées les unes contre les autres; le dos est rouge, et le reste du corps jaune. La nageoire dorsale s'étend depuis la tête jusqu'à la queue, et est garnie de rayons épineux.

CANUT, *Canutus*. Cet oiseau qui vit communément dans le Nord de l'Europe, se trouve souvent dans les Provinces Septentrionales de l'Angleterre où il est nommé *knot;* il est à peu près de la grosseur de la *maubèche grise;* il est du LXXV.e genre de la Méthode de M. *Brisson*. A chaque côté de sa tête est une bande blanche, au-dessus de laquelle en est une autre d'un brun foncé. Il est varié de blanc et de cendré-brun par des taches qui imitent un croissant, à la partie inférieure du dos et au croupion : le bec est d'un cendré très-foncé, les pieds et les ongles d'un brun verdâtre. Cet oiseau, qui se nourrit sur le bord des eaux, est très-bon à manger lorsqu'il est gras. *Willughby* dit que cet oiseau étoit le mets favori du Roi *Canut*, d'où vient le nom qu'on a donné à cet oiseau.

CAOLIN. *Voyez* KAOLIN.

CAOUAC. Dans les Isles du Vent on donne ce nom à une espece de *tuf* jaunâtre qui y est très-abondant, et que l'on vend secrétement dans les marchés publics. Les Negres Caraïbes sont si friands de cette terre, qu'il n'y a point de châtimens qui puissent les empêcher d'en manger: le désir accroît par la défense, ils ne peuvent y résister. Cependant cette terre que les Noirs mangent aussi dans la Guinée, leur cause un mal d'estomac mortel. On regarde comme perdu un Negre qui en est attaqué. *Voyage à la Martinique.*

CAOUANNE. Nom donné à une espece de *tortue de mer*. Voyez *à l'article* TORTUE. Plusieurs Naturalistes regardent la *caouanne* comme une espece ou variété du *carret*. Voyez *ce mot*.

CAOUT-CHOUC. *Voyez* RÉSINE ÉLASTIQUE.

Fin du Tome second.



